

## Sonderkarte

# Mittagessen

Erhältlich Montag - Freitag (nicht an Feiertagen)

11.30 - 14.30 Uhr

16. - 20. September 2019

**Steirische Kürbiscremesuppe** Tasse 3.90 Teller 5.90  
mit Sahnehaube und Kürbiskernöl  
oder (**vegan**) mit Kokos-Schaum und Kürbiskernöl

**Bunter Mittag-Salatteller 8.50**  
mit knackigen Marktsalaten, unserem Kartoffelsalat  
und gekochtem Ei, dazu ein Baguette

### Vegetarisches:

- 16 Allgäuer Käsespätzle 8.50**  
mit frischen Spätzle, drei Sorten Käse  
und Röstzwiebeln, dazu Blattsalate
- 22 Gefüllte Kartoffel „New Orleans“ 9.50**  
nach Cajun Style würzig scharf mit Käse  
- gebacken, an buntem Tellersalat
- 21 Hirtenkäse paniert 9.00**  
und knusprig gebacken, an Tzatziki (ohne Knoblauch)  
griechischem Bauernsalat, Baguette
- 17 Spaghetti mit Walnuss-Pesto 8.80**  
vielen frischen Kräutern, Parmesan und bestem Olivenöl
- 18 Extra: Zitronenhähnchen-Streifen +4.00**
- 25 Neapolitanische Zucchini Parmigiana 10.50**  
Gegrillte Zucchini, mit Tomate und Käse überbacken  
dazu Reis

### Fleisch / Fisch:

- 47 Schwäbisches Fleischkühle 10.90**  
mit Röstzwiebeln im Bratensöble  
dazu Spätzle, Blattsalate
- 55 Griechisches Souflaki 13.90**  
2 Souflaki-Spieße von Landschwein-Rücken  
auf Steakhoue Pommes, dazu Tzatziki ohne Knoblauch  
und griechischer Bauernsalat
- 58 Lammtopf „marokkanisch“ 14.90**  
geschmort mit Rotwein, orientalischen Gewürzen,  
Mandeln und Aprikose, dazu Reis, Blattsalate
- 60 Kürbiskern-Kräuter-Backhenderl 15.90**  
Freiland-Hähnchenfilet in steirischer Kürbiskern-Panade  
knusprig gebacken, mit Röstkartoffeln, Apfel-Kren-Remoulade  
und Blattsalaten
- 85 Kabeljau Filet paniert 13.90**  
und knusprig ausgebacken,  
dazu haugemachte Remoulade,  
unser Kartoffelsalat und Blattsalate

### Angebot\*:

**Tasse Espresso**  
nach dem Mittagessen + 1.00

\* erhältlich nur in Verbindung mit einem Mittas-Menü !

### Unser Versprechen:

*Wir bereiten alle unsere Speisen  
aus hochwertigen, frischen Zutaten  
zu.*

*Wir verzichten generell auf künstliche  
Geschmacksverstärker, verwenden  
- soweit möglich - kein Palmfett, und  
verwenden regionale Produkte, wo  
es uns möglich ist.*

*Wir verarbeiten ausschließlich  
Fleisch aus kontrollierter Aufzucht.  
Frische Freiland-Eier erhalten wir  
seit 20 Jahren 2x die Woche von  
einem regionalen Erzeuger, und  
unsere Kartoffeln z.B. werden  
nahe Nersingen angebaut.*

*Wir führen eine offene Küche:  
Gerne zeigen wir Ihnen direkt,  
wie wir arbeiten.  
(nicht möglich während Hochbetrieb).*

*Wenn Ihnen das alles auch wichtig ist:  
**Herzlich willkommen in***

**Einsteins**  
*internationaler  
Frischeküche*