

Sonderkarte

Mittagessen

Erhältlich Montag - Freitag (nicht an Feiertagen)

11.30 - 14.30 Uhr

14. - 18. Oktober 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:

17 Spaghetti al pesto rosso 8.80
in hausgemachter Pesto-Soße
aus frischen Kräutern, Walnuss, getrockneter Tomate
Olivenöl und frischem Parmesankäse

18 Extra: mit Zitronen-Hähnchenfilet-Spitzen +4.00

22 Penne Vecchia Chiusa 9.50
in Tomatensoße mit Pepperoni und Knoblauch
mit Mozzarella überbacken

25 Spanisches Ofengemüse 10.50
Mediterranes Gemüse mit Kartoffelchen,
Cherry-Tomate und frischen Kräutern
- mit mildem Feta überbacken, Baguette

27 Schwäbisches Eier-Flädle 10.90
mit Rahm-Champignons, dazu Blattsalate

29 Grünes Pfannen-Gemüse B.C. 11.50
mit Ahornsirup-Teriyaki-Sauce glasiert
mit Erdnüssen auf heißem Reis und bunten Salaten

Fleisch / Fisch:

40/44 Einsteins Curry-Wurst 1 Bratwurst 7.90 2 Stück 9.80
„Nackte Bratwurst“ in würziger Paprika-Tomatensoße,
dazu Pommes Frites, Salatgarnitur

51 Kräutersteak vom Landschwein 12.90
an spanischem Ofengemüse mit Kartoffelchen

58 Schwäbische „saure“ Kalbsleber 14.90
in säuerlicher Bratensoße mit grünem Pfeffer
dazu Kartoffelpüree, Beilagensalat

60 Hähnchen Cordon Bleu 15.90
vom frischen Freilandhähnchen
dazu Steakhouse Pommes, Beilagensalat

89 Lachsfilet B.C. 15.90
mit Ahornsirup-Teriyaki-Sauce glasiert
auf heißem Reis mit Erdnüssen und buntem Salat

Angebot:

erhältlich nur in Verbindung mit einem Mittags-Menü !

Kleiner Beilagensalat
zu Ihrem Mittagessen + 1.90

Tasse Espresso
nach dem Mittagessen + 1.00

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 offenen Küche:
Geme zeigen wir Ihnen direkt,
wie wir arbeiten.
(nicht möglich während Hochbetrieb).*

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

Einsteins
*internationaler
Frischküche*