INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 5. Mai

Menü 1: Cremige Champignonsauce mit gebratenen Serviettenknödel ACG

Creamy mushroom sauce with fried dumplings

Menü 2: Znaimer Rindschnitzel mit Erdäpfelroulade ACGMO

Steamed beef escalope with potatoroulade

Dienstag, 6. Mai

Menü 1: Zartweizenschnitte mit Spargelragout AG

Tender wheat slice with asparagus ragout

Menü 2: Hühnerkeule in Paprikarahmsauce dazu Butternockerl ACG

Chicken leg in bell-pepper sauce with gnocchi

Mittwoch. 7. Mai

Menü 1: Gebackener Sellerie im Sesammantel dazu Sauce Tartare ACGLN

Deep-fried celery in sesame cover with sauce Tartare

Menü 2: Naturschnitzel mit Spargel, Schinken und Käse überbacken dazu Petersilerdäpfeln ^G

Fried escalope with asparagus, ham and cheese gratinated with parsley potatoes

Donnerstag, 8. Mai

Menü 1: Hummus-Gemüselaibchen mit Kohlrabigemüse und Erdäpfeln ^G

Hummus-vegetable loaves with salsifys and potatoes

Menü 2: Lasagne Bolognese mit Tomatensauce und Grana ACG

Lasagne Bolognese with tomatosauce and Grana

Freitag, 9. Mai

Menü 1: Tagliatelle mit Fenchel-Orangensauce und Tofustreifen ACGF

Tagliatelle with fennel-orange sauce and Tofu

Menü 2: Gebackener Seehecht mit Erdäpfel-Gurkensalat ACDGM

Deep-fried hake with potato-cucumber salad

Menü 1/ vegetarisch; mit Tagessuppe: 11,50 € // ohne Suppe: 10,50 €

Menü 2/ Fleisch; mit Tagesuppe : 12,50 € // ohne Suppe: 11,50 €

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 2,00 €

Menüs auch zum mit nehmen – Aufpreis Take Away Geschirr € 0,60