

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 17. August

Menü 1: Teigtaschen mit Eierschwammerl gefüllt in Kräuterrahmsauce ^{ACGL}

Potato pockets filled with chanterelles in creamy herb sauce

Menü 2: Rindsbraten in Portweinsauce mit Kroketten ^{ACGMO}

Beef roast in port wine sauce with croquettes

Dienstag, 18. August

Menü 1: Erdäpfel-Gemüselaibchen auf Salat mit Joghurtdressing ^{ACGL}

Potato-vegetable loaves on lettuce with yogurt dressing

Menü 2: Überbackene Schinkenfleckerl mit Chinakohlsalat ^{ACGO}

Gratinated ham noodles with chinese cabbage salad

Mittwoch, 19. August

Menü 1: Champignons à la creme mit Gemüseknödel ^{ACGL}

Mushrooms à la crème with vegetable dumplings

Menü 2: Stefaniebraten mit Erdäpfelpüree ^{ACGM}

Roast of minced meat with potato puree

Donnerstag, 20. August

Menü 1: Salatteller mit gebackenem Mozzarella ^{ACGO}

Salad with breaded deep-fried mozzarella

Menü 2: Hühnerbrustfilet mit Eierschwammerl Füllung dazu Karottenreis ^G

Chicken breast filled with chanterelles, carrot rice

Freitag, 21. August

Menü 1: Bulgur Salat mit Tomaten, Paprika und Feta ^{AGO}

Bulgur salad with tomatoes, bell-peppers and Feta

Menü 2: Gebackenes weißes Seehechtfilet mit Erdäpfelsalat ^{ACDGM}

Deep-fried white hake with potato salad

Menü 1/ vegetarisch; mit Tagessuppe: 12,90 € // ohne Suppe: 11,90 €

Menü 2/ Fleisch; mit Tagessuppe : 13,90 € // ohne Suppe: 12,90 €

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 2,50 €

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