

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 24. August

Menü 1: Hausgemachte Mangold Nockerl mit Currysauce und Pinienkernen ^{ACG}
Chard gnocchi in curry sauce with pine nuts

Menü 2: Esterhazy Rindschnitzel mit Serviettenknödel ^{ACGMO}
Esterhazy beef escalope with bread dumplings

Dienstag, 25. August

Menü 1: Gemüselasagne mit Karottenstreifen Sauce ^{ACGL}
Vegetable lasagne with carrot sauce

Menü 2: Faschierte Laibchen mit Schafskäse in Majoranjus dazu Erdäpfel-Gurkensalat ^{ACGMO}
Meat loaves with sheep cheese in marjoram jus with potato-cucumber salad

Mittwoch, 26. August

Menü 1: Asiatische Gemüse-Nudelpfanne mit Sojakeimlingen ^{ACF}
Asian vegetable-noodle dish with soybean sprout

Menü 2: Gebackene Hühnerkeule in Kürbiskernpanade mit Zucchinireis ^{ACG}
Deep-fried chicken leg in pumpkin seed cover with courgette rice

Donnerstag, 27. August

Menü 1: Griechischer Schafskäsesalat mit Brot ^{AGO}
Greek sheep cheese salad with bread

Menü 2: Naturschnitzel in Eierschwammerlsauce mit Tagliatelle ^{ACGMO}
Fried escalope in chanterelle sauce with noodles

Freitag, 28. August

Menü 1: Orientalische Bulgur-Gemüsebällchen auf Blattsalat mit Tomatendressing ^{ACGHL}

Oriental bugur-vegetable balls at lettuce with tomato dressing

Menü 2: Gebackener Seehecht mit Erdäpfel-Rucolasalat ^{ACDGM}
Deep-fried hake with potato-rocket 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