

# INIGO

## Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

### Montag, 29. September

**Menü 1:** Geröstete Knödel mit Ei dazu Blattsalat <sup>ACG</sup>

Fried dumplings with eggs, lettuce

**Menü 2:** Schopfbraten mit Letschosauce und Tagliatelle <sup>ACGM</sup>

Pork neck with bell-pepper sauce and noodles

### Dienstag, 30. September

**Menü 1:** Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Kressesauce <sup>ACG</sup>

Ravioli stuffed with spinach-ricotta at cress sauce

**Menü 2:** Gegrilltes Hühnerfilet mit Currysauce dazu Basmatireis <sup>G</sup>

Grilled chicken filet in curry sauce with basmati

### Mittwoch, 1. Oktober

**Menü 1:** Gebackenes Gemüse in Pankobröseln dazu Kräuterdip <sup>ACGL</sup>

Deep-fried vegetables in Panko breadcrumbs with herb dip

**Menü 2:** Gekochtes Schulterscherz'l mit Kohlrabi-Karottengemüse und Erdäpfeln <sup>GLM</sup>

Boiled beef shoulder with stem-cabbage and carrots, potatoes

### Donnerstag, 2. Oktober

**Menü 1:** Risotto mit Muskatkürbisragout und Grana <sup>GLO</sup>

Risotto with pumpkin ragout and Grana

**Menü 2:** Schweinsgeschnetzeltes mit Gemüse und Nudeln <sup>ACGMO</sup>

Pork ragout with vegetables and noodles

### Freitag, 3. Oktober

**Menü 1:** Buchweizen – Kidneybohnen Auflauf mit Dillrahmsauce <sup>ACG</sup>

Buckwheat – kidney beans casserole with creamy sauce

**Menü 2:** Gebackener Seehecht mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare <sup>ACDG</sup>

Deep-fried hake with parsley potatoes and sauce Tartare

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

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

-----  
Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 2,00 €

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