

Menüpreis vegetarisch: € 10,50, Tagesteller: vegetarisch € 9,50

Menüpreis mit Fleisch: € 10,90, Tagesteller: mit Fleisch € 9,90

Menü inklusive Tagessuppe/Menu includes soup of the day

Mittagsmenüs im INIGO ab 11:30 Uhr

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: € 1,80

Montag, 25. November 2024

Menü 1:

Fisoleneintopf mit Reis ^G
Green bean stew with rice

Menü 2:

Szegediner Krautfleisch mit Erdäpfeln ^G
Cabbage stew with meat and potatoes

Dienstag, 26. November 2024

Menü 1:

Gebackenes Gemüse in Pankobröseln mit Sauce Tartare und Blattsalat ^{ACG}
Deep-fried vegetables in Pankocrumbs with sauce Tartare and lettuce

Menü 2:

Rehragout mit Gemüsewürfel, Serviettenknödel und Preiselbeeren ^{ACGMO}
Deer ragout with vegetables, dumplings and cowberries

Mittwoch, 27. November 2024

Wir sind ab 15:00 Uhr AUSRESERVIERT/Küchenschluss 14:30 Uhr

Menü 1:

Tagliatelle mit Kürbisrahmgemüse ^{ACG}
Pasta with creamy pumpkin

Menü 2:

Gebackenes Putenschnitzel mit Karottenreis ^{ACG}
Deep-fried turkey escalope with carrotrice

Donnerstag, 28. November 2024

Menü 1:

Veganes Gemüsecurry mit Basmati
Vegan vegetablecurry with basmati

Menü 2:

Tiroler Gröst'l mit Spiegelei und Salat ^{ACG}
Austrian dish with meat, potatoes, bell-peppers, fried egg and lettuce

Freitag, 29. November 2024

Menü 1:

Erdäpfel-Krautstrudel mit Fetacreme ^{ACG}
Potato-cabbage strudel with Fetacream

Menü 2:

Gebackener Seehecht mit mediterranem Erdäpfelsalat ^{ACDGM}
Deep-fried hake with mediterran potatosalat