

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 19. Jänner

Menü 1: Veganer Reiseintopf mit Tomaten, Paprika, Cashews und Tofu ^{FH}

Vegan rice stew with tomatoes, bell-peppers, cashews and tofu

Menü 2: Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Zwiebelringen ^{ACGM}

Meat loaves with potato puree and onion rings

Dienstag, 20. Jänner

Menü 1: Blattspinatnockerl mit Schafskäse ^{ACG}

Gnocchi with leaf-spinach and sheep cheese

Menü 2: Gebratene Putenbrust in Rosmarinjus dazu Polentaroulade ^G

Fried turkey breast in rosemary jus with polenta roulade

Mittwoch, 21. Jänner

Menü 1: Gebackener Sellerie im Sesammantel dazu Petersilerdäpfel und

Sauce Tartare ^{ACGLN}

Deep-fried celery in sesame cover with parsley potatoes and sauce Tartare

Menü 2: Esterhazy Rindschnitzel mit Kroketten ^{ACGMO}

Beef escalope Esterhazy style with croquettes

Donnerstag, 22. Jänner

Menü 1: Getreidebällchen mit Currysauce und Basmatireis ^{ACG}

Grain balls in currysauce with Basmatirice

Menü 2: Hühnerroulade mit Spinat und Feta gefüllt dazu Kräuterreis ^G

Chicken roulade stuffed with spinach and feta, herb rice

Freitag, 23. Jänner

Menü 1: Gebratene Tofu-Gemüsespieße auf Basilikumbulgur ^{AFL}

Fried tofu-vegetable spits at basil bulgur

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 Tagessuppe : 12,50 € // ohne Suppe: 11,50 €

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 2,00 €

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