

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 20. Juli

Menü 1: Gebackener Karfiol auf Blattsalat ^{ACG}

Deep-fried breaded cauliflower at lettuce

Menü 2: Sautierte Hühnerbrust auf Maiscreme dazu Petersilerdäpfel ^G

Sautéed chicken breast on corn cream with parsley potatoes

Dienstag, 21. Juli

Menü 1: Eierschwammerl Ravioli mit Rucola und Grana ^{ACG}

Ravioli stuffed with chanterelles, with rocket and Grana

Menü 2: Rosa gebratenes Rindfleisch auf Glasnudelsalat

Medium fried beef at glass noodle salad

Mittwoch, 22. Juli

Menü 1: Bulgur Salat mit mariniertem Schafskäse und Ofentomate ^{AG}

Bulgur salad with marinated sheep cheese and stove tomato

Menü 2: Fleischstrudel mit Krautsalat ^{ACGMO}

Meat strudel with cabbage salad

Donnerstag, 23. Juli

Menü 1: Cannelloni mit Kräuter-Ricottafüllung und Kapern-Tomatensauce ^{ACG}

Cannelloni filled with herb-ricotta in hijack-tomato sauce

Menü 2: Backhendlsalat mit Käferbohnen und Kürbiskernöl ^{ACG}

Deep-fried breaded chicken strips on salad with beans and pumpkinseed oil

Freitag, 24. Juli

Menü 1: Polenta mit brauner Salbeibutter und Grana ^G

Polenta with brown sage butter and Grana

Menü 2: Gebackener Seehecht mit mediterranem Erdäpfelsalat ^{ACDGM}

Deep-fried hake with mediterranean 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