



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!
Täglich frisch zubereite
Mittagsmenüs

Zahner
Feinkost

26. Januar 2026 – 30. Januar 2026

Montag

	Allergene	Preis
Frisch gebackener Fleischkäse ^{2,4} mit Bratensoße, dazu Wirsing a la creme und Salzkartoffeln*	A,B,G1,M	8,50 €
Kräuter-Kratzete, mit Blumenkohlröschen a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Ein Paar Geflügelbratwürste ^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,B,E,G1,M	8,50 €
Veggie-Gulasch (auf Weizen-Basis) in Zwiebel-Majoransoße, dazu Rotkraut und Salzkartoffeln*VEGAN	A,B,G,G1	8,50 €

Dienstag

Tortelloni „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Luftiger Kaiserschmarrn, „Wiener Art“ (mit Rosinen) mit Zimtzucker und Mandeln bestreut, dazu Vanillesoße*	E,G,G1,H,H1,M	8,50 €
Schupfnudeln „Flammkuchen Style“ mit Lauch- und Speckstreifen ^{2,4} in Sauerrahm und mit Käse überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Käse-Tortelloni „Napoli“, dazu eine fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €

Mittwoch

Hausgemachtes Hacksteak in Bratensoße, dazu Karotten-Erbsegemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Herzhafter Speckpfannkuchen ^{2,4,8} dazu Bratensoße mit Gemüsestreifen*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ein gedämpftes Fischfilet auf buntem Fenchel-Wurzelgemüse in Zitronensoße, dazu feine Bandnudeln*	A,E,F,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte vegane Frikadelle in Röstgemüsesoße, dazu Karotten-Erbsegemüse und Kartoffelpüree*VEGAN	A,B,G,G1,G2,G3,M	8,50 €

Donnerstag

2 Stück Maispfannkuchen mit einem Möhren-Kürbis-Ragout*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Paniertes Schweineschnitzel, dazu Bratensoße und Dampfkartoffeln aus der Region*	E,G,G1,M	8,50 €
„Fusilli-Duett“ Spiral- und Vollkornspiralnudeln, mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse ^{2*}	A,G,G1,J,M	8,50 €

Freitag

Geflügel-Cevapcici in Pusztasoße ⁹ , dazu Balkangemüse und Langkornreis*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
2 Vollkornpfannkuchen, dazu Ratatouillegemüse, mit Feta-Käsewürfel in fruchtiger Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Leberknödel in Röstzwiebelsoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree*	A,B,E,G,G1,I,M	8,50 €
3 Stück Kartoffelrösti, dazu buntes Wintergemüse a la creme*	G,G1,M •	8,50 €

Tägliche Aktionen

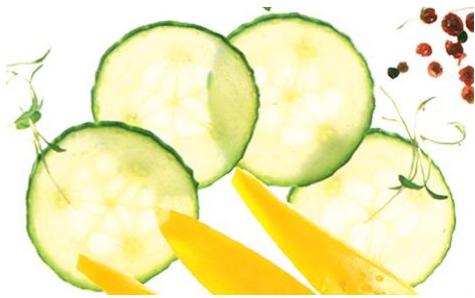
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
WOK Gericht frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
Salatplatte von der Frischetheke pro 100 Gramm *		1,75 €

Beilagensalat, kleines Schälchen pauschal

*bei jedem Tagesessen ist ein Dessert inklusive

Alle Essen nur so lange der Vorrat reicht





GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereite
Mittagsmenüs

Zahner
Feinkost

02. Februar 2026 – 08. Februar 2026

Montag	Allergene	Preis
Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu feine Bio-Erbsen und Gabelspaghetti*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Mediterraner Gnocci-Auflauf mit frischem Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Pizza-Fleischkäse ^{2,4} in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Portion Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Wintergemüse-Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, Lauch und Rindfleischeinlage, dazu ein Brötchen*	A,E,G,G1,G2,G3	8,50 €
Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Gemüse-Bolognese und Käse überbacken*	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu feine Gemüse-Bandnudeln*	A,E,G,G1	8,50 €
Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu eine Karotten-Paprika-Letscho*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Kassler Rückenbraten ^{2,4} in Bratensoße, dazu Lauchgemüse a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region *	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Frisches Ratatouillegemüse in Tomatensoße, dazu Polenta-Taler*VEGAN	G,G1	8,50 €
Wild Bolognese, dazu Eierknöpfle, mit gemahlenen Haselnüssen abgeschmelzt*	A,E,G,G1,H,H2,M	8,50 €
Badische Knöpflepfanne mit frischem Wintergemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Spaghetti Bolognese aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse ² *	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ebly-Weizen-Pfanne mit buntem Saisongemüse und Fetakäse, dazu eine milde Paprikasoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Paniertes Hähnchenschnitzel, dazu Bio-Erbsen-Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Spaghetti mit veggie Hack-Gemüsesoße, dazu geriebener Hartkäse ² *	A,E,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
Jägerschnitzel, in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	E,G,G1,M	8,50 €
Wildbratwurst ^{2,4} in Bratapfelsoße, dazu Rotkraut und Kartoffel-Haselnuss-Püree*	A,B,E,G,G1,H,H2,M	8,50 €
Lachsragout in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln*	E,F,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachtes Wintergemüse-Curry mit Kokosmilche verfeinert, dazu Langkornreis*VEGAN	A,B,G,G1	8,50 €

Tägliche Aktionen

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
WOK Gericht frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen *	Fragen Sie unser Personal	8,95 €
Salatplatte von der Frischetheke pro 100 Gramm *		1,75 €
Beilagensalat, kleines Schälchen pauschal		2,50 €

*bei jedem Tagesessen ist ein Dessert inklusive

Alle Essen nur so lange der Vorrat reicht

