



GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereitete Mittagsmenüs

19. Okt. - 23. Okt. 2026



Montag	Allergene	Preis
Ein Paar Geflügelbratwürste ^{2,4} mit Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Sojageschnetzeltes in Paprikasoße, dazu Bio-Bohnen und Langkornreis* VEGAN	A,B,G,G1,J	8,50 €
Ein Cordon bleu vom Schwein ^{1,2,4} , dazu Bratensoße und hausgemachtes Püree*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Allgäuer Käseknöpfle mit Emmentaler-, Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Kartoffel-Bio-Möhren-Eintopf mit Sellerie und Wienerlescheiben ^{2,4} , dazu ein Sesambrötchen*	A,B,C,E,G,G1,G3,M	8,50 €
Bandnudeln mit frischem Kürbis und Austernpilze, dazu eine Gorgonzola-Walnusssoße*	E,G,G1,H,H3,M	8,50 €
Ein gebratenes Hähnchensteak in Geflügelrahmsoße, dazu Eierteigwaren*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Chili sin Carne mit veganem Hack, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis* VEGAN	G,G1,G2,G3,J	8,50 €
Mittwoch		
Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion Reibekuchen mit Ratatouillegemüse in Tomatensoße*	E,G,G1,G4,M	8,50 €
Hausgemachte Wildfrikadelle in würziger Wacholdersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken-Püree*	A,B,E,G,G1,G2,G3,I,M	8,50 €
Tortelloni "Ricotta-Spinat" in Tomatensoße, mit Käse überbacken*	E,G,G1,M	8,50 €
Donnerstag		
Geflügel-Köttbullar in Rahmsoße, dazu Mais-Karottengemüse und Langkornreis*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Majoransoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Ein paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln, dazu Joghurt-Remouladensoße ^{9*}	B,E,F,G,G1,M	8,50 €
Luftige Pfannkuchenstücke mit buntem Herbstgemüse a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Freitag		
Gebackener Fleischkäse ^{2,4} mit Bratensoße, dazu Lauchrahmgemüse und Salzkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggies-Hack und Käse überbacken, dazu eine fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,G4,J,M	8,50 €
Putenragout in Paprikasoße, mit feinen Erbsen und Langkornreis*	A,E,G,G1	8,50 €
Hausgemachte Linsenbolognese mit Farfalle-Teigwaren, dazu geriebener Hartkäse ^{2*}	A,E,G,G1,M	8,50 €
Tägliche Aktionen		
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites *		8,95 €
WOK Gericht frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen*		8,95 €
Salatplatte von der Frischetheke pro 100 Gramm*	fragen Sie unser Personal	1,75 €
Beilagensalat, kleines Schälchen pauschal		2,50 €

* bei jedem Tagesessen ist ein Dessert inklusive

Alle Essen nur solange der Vorrat reicht

Wir verwenden Bio-Zutaten - diese kennzeichnen wir in grüner Schrift



GLÄSERNE PRODUKTION Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch zubereitete Mittagsmenüs



26. Okt. - 30. Okt. 2026

Montag	Allergene	Preis
Penne "Carbonara" ^{2,4} mit würziger Schinken-Sahne-Soße*	E,G,G1,M	8,50 €
3 Stück Kartoffelrösti dazu Romanescoröschen in einer milden Käsesoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Gebackener Putenfleischkäse ^{2,4} mit Apfelrotkraut und Dampfkartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Ravioli "Formaggio" mit Kräutern abgeschmelzt, dazu eine fruchtige Tomatensoße*	E,G,G1,M	8,50 €
Dienstag		
Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen)*	E,G,G1,M	8,50 €
Tortelli mit Hirschfleisch und Pfifferlingen gefüllt, dazu ein Kürbis-Karotten-Ragout*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu grüne Bohnen und Eierknöpfe*	A,B,E,G,G1	8,50 €
Zwei Veggie-Schnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme*	E,G,G1,M	8,50 €
Mittwoch		
Paprika-Hähnchenragout mit bunten Paprikastreifen, dazu Teigwaren*	A,E,G,G1	8,50 €
3 Eier in Senfsoße, dazu Zwiebel-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof*	B,E,G,G1,M	8,50 €
Kleine Fleischbällchen in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse in Tomatensoße, dazu Langkorneis* VEGAN	A,G,G1	8,50 €
Donnerstag		
Eine hausgemachte Geflügelfrikadelle dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Pfeffersteak "Madagaskar" in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren*	E,G,G1,M	8,50 €
Schwarzwälder Käsebratwurst ^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln*	A,B,E,G,G1,M	8,50 €
Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Bolognese, Gemüsewürfeln und Käse überbacken*	A,E,G,G1,J,M	8,50 €
Freitag		
"Halloween-Eintopf" mit Karotten, Kürbis, Kartoffeln, Lauch und Geflügelklößchen, dazu ein Kürbiskernbrötchen*	A,B,E,G,G1,G2,G3,M	8,50 €
Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon, dazu Bio-Erbsen in Sahnesoße und Kartoffel-Karottenpüree*	E,G,G1,M	8,50 €
Fischroulade "Gärtnerin Art" in Dillrahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreisermischung*	A,E,F,G,G1,M	8,50 €
Eine Portion Gemüseaultaschen in Kürbis-Zwiebelschmelze, dazu eine Spinatsoße*	A,E,G,G1,M	8,50 €
Tägliche Aktionen		
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites *		8,95 €
WOK Gericht frisch aus der Pfanne, mit Gemüse und versch. Beilagen*		8,95 €
Salatplatte von der Frischetheke pro 100 Gramm*	fragen Sie unser Personal	1,75 €
Beilagensalat , kleines Schälchen pauschal		2,50 €
* bei jedem Tagesessen ist ein Dessert inklusive		
Alle Essen nur solange der Vorrat reicht		

Wir verwenden Bio-Zutaten - diese kennzeichnen wir in grüner Schrift