



DIE GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch gekochte Mittagsmenüs

Zahner
Feinkost

19. – 23. Oktober 2020

Montag

Eine Portion Käse-Ravioli* mit Kräuter-Pesto mariniert, dazu Tomatensoße	7,50 €
Frisch gebackener Putenfleischkäse* mit Kartoffeln, dazu Rahmspinat	7,50 €
Rindergulasch „Ungarisch“* mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eierteigwaren	7,50 €

Dienstag

3 Eierpfannkuchen* mit Brokkoliröschen a la Creme	7,50 €
Leichter Geflügel-Gemüse-Eintopf* mit Möhren, Lauch, Kartoffeln, Staudensellerie Nudeln und Hühnerfleisch, dazu ein Brötchen	7,50 €
Piccata von der Hähnchenbrust* mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti	7,50 €
Badisches Ochsenfleisch* in Meerrettichsoße, dazu Schnittlauch-Kartoffeln	7,50 €

Mittwoch

Paniertes Gemüseschnitzel* mit Röstgemüsesoße, dazu Kartoffel-Karottenpüree	7,50 €
„Waidmannpfanne“* mit Schweinefleisch, Pilzen, Speck und Kräutern, dazu Eierteigwaren	7,50 €
Kartoffelpfanne „Rancher Art“* mit Gemüse, Bohnen und Rindfleisch, dazu eine pikante Chili-Sauerrahmsauce	7,50 €
Gegrilltes Hähnchensteak „Balkan Art“* in pikanter Soße, dazu Djuvec-Reis	7,50 €

Donnerstag

Käsespätzle* mit Emmentaler Käse und Zwiebeln, dazu Erbsen und Röstgemüsesoße	7,50 €
Hausgemachtes Rinderhacksteak* in Bratensoße, mit Karotten-Erbsengemüse, dazu Salzkartoffeln	7,50 €
Putenrollbraten* gefüllt mit Geflügelbrät und Gemüse, in Sauerrahmsauce, dazu Rotkraut und Sahnepüree	7,50 €

Freitag

Serviettenknödelscheiben* mit buntem Herbstgemüse, dazu vegetarische Rahmsauce	7,50 €
Paniertes Seelachsfilet* mit Remouladensoße, dazu Risoleekartoffeln	7,50 €
Geflügelspieß* in Paprikasoße, dazu Butterreis	7,50 €
Bayrischer Biergulasch* in Dunkelbiersauce, dazu Eierteigwaren	7,50 €

Täglich frisch:

Schnitzel „Wiener Art“*	8,00 €
vom Schwein mit Pommes frites, dazu Preiselbeeren	
Wok-Menü*	8,00 €
wechselndes ASIA-Menü frisch aus dem Wok	
Beilagensalat	1,50 €
kleines Schälchen, pauschal	

1=Farbstoff; 2=mit Koservierungsstoffen; 3=mit Geschmacksverstärkern; 4=mit Antioxidationsmitteln; 5=geschwefelt;
6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit Süßungsmittel; 10=enthält eine Phenylamin-Quelle; 13=Coffeinhaltig
B=Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-Öko Verordnung, DE-ÖKO-006

Wir verwenden für all unsere Speisen jodiertes Speisesalz aus Kaliumjodat

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt. Druckfehler und Irrtümer, sowie Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht!
Hinweis zur Allergenkennzeichnung: Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene dem Aushang an der Kasse,
bzw. den Hinweistafeln an der Ausgabe



DIE GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch gekochte Mittagsmenüs



26. – 30. Oktober 2020

Montag

Chili sin Carne* mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu ein Fladenbrot 7,50 €

Hausgemachte Kürbislasagne* mit bunten Gemüsesteifen und Käse überbacken 7,50 €

Makkaroni „Bolognese“* mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Emmentaler 7,50 €

„Pollo al aglio“* Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarin-Kartoffel-Püree 7,50 €

Dienstag

Vegetarische Köttbullar* in Zwiebelsoße, dazu Karotten und Langkornreis 7,50 €

Rindfleischstreifen* in Bratensoße, mit Balkangemüse und Langkornreis 7,50 €

Hausgemachtes Hackfleischküchle* in Soße, dazu Karotten und hausgemachtes Kartoffelpüree 7,50 €

Mittwoch

„Fusilli-Duett“* Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 7,50 €

Mexikanischer Bohneneintopf* mit einem Paar Würsten und buntem Gemüse, dazu ein Brötchen 7,50 €

Zahner's Currywurst* (mit Geflügelwurst) in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln 7,50 €

Zwiebelrostbraten* in Majoransoße, dazu Kaisergemüse und Eierteigwaren 7,50 €

Donnerstag

Feine Gemüsemaultaschen* mit Kräutern und Zwiebeln, dazu Kürbis-Karottensoße 7,50 €

Putengeschnetzeltes* in pikanter Paprikasoße, dazu Erbsen und Eierteigwaren 7,50 €

Kalbsfrikassee* mit Champignons, dazu bunter Gemüserais 7,50 €

„Schlachtplatte“* Blut- und Leberwurst, eine Scheibe Speck, auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

Freitag

Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon* dazu ein Kartoffel-Gemüseragout 7,50 €

Kassler Rücken* im Ofen geschmort, mit Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree 7,50 €

Paprika-Hähnchenragout* mit viel buntem Paprika, dazu feine Kräuterspätzle 7,50 €

Ein Wildlachssteak* in Zitronensoße, dazu Petersilienkartoffeln 7,50 €

Täglich frisch:

Schnitzel „Wiener Art“* 8,00 €

vom Schwein mit Pommes frites, dazu Preiselbeeren

Wok-Menü* 8,00 €

wechselndes ASIA-Menü frisch aus dem Wok

Beilagensalat 1,50 €

kleines Schälchen, pauschal

1=Farbstoff; 2=mit Koservierungsstoffen; 3=mit Geschmacksverstärkern; 4=mit Antioxidationsmitteln; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit Süßungsmittel; 10=enthält eine Phenylamin-Quelle; 13=Coffeinhaltig
B=Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-Öko Verordnung, DE-ÖKO-006

Wir verwenden für all unsere Speisen jodiertes Speisesalz aus Kaliumjodat

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt. Druckfehler und Irrtümer, sowie Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht!

Hinweis zur Allergenkennzeichnung: Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene dem Aushang an der Kasse, bzw. den Hinweistafeln an der Ausgabe