



DIE GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch gekochte Mittagsmenüs

Zahner
Feinkost

16. – 20. November 2020

Montag

Vegetarische Köttbullar* in Soße, dazu Zuckererbsen und Kartoffel-Karottenpüree	7,50 €
Rahmschnitzel* vom Schwein, dazu schwäbische Spätzle	7,50 €
Geflügelspieß „Hawaii“* in fruchtiger Curry-Ananas-Soße, dazu Langkornreis	7,50 €
Wildgulasch „Baden-Baden“* dazu Rotkraut und 2 Kartoffelklöße	7,50 €

Dienstag

2 Vollkornpfannkuchen* mit Lauch-Champignon-Austernpilz-Ragout in Kräuter-Sahnesoße	7,50 €
Hähnchensteak „Natur“* mit feinem Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006 und Kartoffelbrei	7,50 €
Rindfleisch „Asia“* mit Gemüse in süß-saurer Soße, dazu feine Bandnudeln	7,50 €
1 Paar Wildbratwürste* mit Rahmwürsing und Kartoffeln aus der Region	7,50 €

Mittwoch

Eine Gemüsefrikadelle* mit Kohlragigemüse a la Creme, dazu Kräuter-Penne	7,50 €
Hausgemachte Kalbfleischbällchen* in Zwiebelsoße, dazu Gemüsereis	7,50 €
Badisches Ochsenfleisch* in Meerrettichsoße, dazu Bouillonkartoffeln	7,50 €
Rotkohlroulade „Hubertus“* mit Wildbrät-Füllung, in Preiselbeersoße, dazu Püree	7,50 €

Donnerstag

2 Rote Bete-Puffer* mit Kichererbsen, Gurken und Zwiebeln, dazu Schnittlauchsoße und Couscous	7,50 €
Ein paniertes Seelachsfilet* mit Risoleekartoffeln, dazu Remouladensoße	7,50 €
Herzhafte Wild-Bolognese* dazu Eierspätzle, mit Haselnüssen abgeschmelzt	7,50 €

Freitag

Farfalle „tricolore“* mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reibekäse	7,50 €
Rindfleischragout* in Schnittlauchsoße, dazu Risoleekartoffeln	7,50 €
Sylter Fischpfanne* Seefisch, Krabben und Gemüse in Weißweinsoße, dazu Reis	7,50 €
Hausgemachte Wildfrikadelle* in würziger Wacholdersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln-Pastinaken-Püree	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=geschwärtzt; 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit Süßungsmitteln; 10=enthält eine Phenylamin-Quelle; 13=Coffeinhaltig
8=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

Zahner
Feinkost

23. – 27. November 2020

Montag

Spätzle-Gemüsepfanne* mit Saisongemüse, Champignons und Kräuterrahmsoße	7,50 €
Geflügel-Paprika-Topf* Gulasch von der Pute mit Paprika und Zwiebeln, dazu Reis	7,50 €
Kassler Rücken* in Senf-Zwiebelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffeln	7,50 €
Gefüllte Kalbsbrust* in Bratensoße, dazu schwäbische Eierknöpfle	7,50 €

Dienstag

Sojageschnetzeltes* in vegetarischer Röstgemüesoße, dazu grüne Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Langkornreis	7,50 €
Frisch gebackener Fleischkäse* mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO 006, dazu Kartoffel-Karottenpüree	7,50 €
Nasi Goreng* Reisgericht mit Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße	7,50 €
Putengeschnetzeltes* in Rahmsoße, dazu Bio-Teigwaren DE-ÖKO 006	7,50 €

Mittwoch

4 vegetarische Maultaschen* im Wurzelgemüsesud, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Brot	7,50 €
Geflügel-Eintopf* mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Huhnfleischinlage, dazu ein Sesambrötchen	7,50 €
Ein Schweinerückensteak* in Bratensoße, dazu Wurzelgemüse und Risoleekartoffeln	7,50 €
Ein Hähnchenbrustfilet* in Orangensoße, dazu Brokkoliröschen und Mandelreis	7,50 €

Donnerstag

Penne mit frischem Blattspinat* mit einer Walnuss-Birnen-Soße	7,50 €
3 Eierpfannkuchen* mit herzhafter Fleisch-Gemüse-Soße	7,50 €
Bio-Spaghetti-DE-ÖKO-006 „Napoli“* in mit Tomaten-Basilikumsoße, dazu Reibekäse	7,50 €
Ein Cordon bleu vom Schwein* mit Bratensoße, dazu Zahner´s Kartoffelpüree	7,50 €

Freitag

Ravioli „Formaggio“* mit Käse gefüllt und Kräutern mariniert, dazu Tomatensoße	7,50 €
Pfefferkrustenbraten vom Schwein* mit Leipziger Allerlei und Kartoffelknödel	7,50 €
Eine hausgemachte Geflügelfrikadelle* in Geflügelrahmsoße, dazu Gabelspaghetti	7,50 €
Fischroulade „Gärtnerin Art“* in Weißweinsoße, dazu Schnittlauchkartoffeln	7,50 €

Täglich frisch:

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

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 Phenylalanin-Quelle; 13=Coffeinhaltig
8=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