



DIE GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch gekochte Mittagsmenüs

Zahner
Feinkost

30. November – 04. Dezember 2020

Montag

Penne „Napoli“* in fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse	7,50 €
Ein Schweinerückensteak* mit grünen Bohnen, dazu Langkornreis	7,50 €
Zarter Putengulasch* dazu Eierteigwaren	7,50 €

Dienstag

Bunte Gemüseplatte* 3 Sorten Saison-Gemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und Sauce Bernaise	7,50 €
Fusilli-Teigwaren* mit Bologneser Soße und geriebenem Käse	7,50 €
Geflügelhackröllchen* in Pustza-Soße, dazu Balkangemüse und Curryreis	7,50 €
„Schlachtplatte“* Blut- und Leberwurst, eine Scheibe Speck, auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree	7,50 €

Mittwoch

Vegetarisches Linsengemüse* mit Kohlrlabigemüse a la Creme, dazu Kräuter-Penne	7,50 €
Schwäbisches Linsengemüse* mit Speck, Sellerie, Karotten und Lauch, eine Bockwurst, dazu Eierspätzle	7,50 €
Ragout fin vom Geflügel* in fruchtiger Mango-Currysoße, dazu	7,50 €
Rindergeschnetzeltes „Esterhazy“* mit Wurzelgemüse, dazu Risoleekartoffeln	7,50 €

Donnerstag

Eine Gemüsefrikadelle* mit vegetarischer Soße, dazu Vollkorn-Teigwaren	7,50 €
Ravioli „Carne di Manzo“* mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße	7,50 €
Königsberger Klopse* in Kapernsoße, dazu Bio-Erbesen DE-ÖKO-006 und Langkornreis	7,50 €

Freitag

Emmentaler Kräuter-Käseknöpfe* dazu Paprika-Erbisengemüse, dazu Röstgemüesoße	7,50 €
Ein Hähnchensteak* mit Karotten-Maisgemüse und hausgemachtem Sahnepüree	7,50 €
Fischfilet „Pariser Art“* in Eihülle, dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln	7,50 €
Schweinefleischstreifen „Bombay“* mit Bambussprossen in Curry-Kokossoße, dazu weißer Reis	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 Phenylalanin-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

Zahner
Feinkost

07. – 11. Dezember 2020

Montag

3 Eierpfannkuchen* mit Blumenkohlröschen in einer leichten Käsesoße	7,50 €
Ein paar Bratwürste* mit Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Risoleekartoffeln	7,50 €
Deftige Leberknöpfe* mit Röstzwiebeln, dazu Bratensoße und Weinsauerkraut	7,50 €
Allgäuer Hacksteak* mit Käse, dazu Karottengemüse und Sahnepüree	7,50 €

Dienstag

Hausgemachtes Kartoffel-Kichererbsen-Curry* mit Schmand verfeinert, dazu Langkornreis	7,50 €
Deftiger Schnittbohneintopf* mit grünen Bohnen und Kartoffeln, ein Paar Rauchwürste und ein Brötchen	7,50 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Aprikosen* in Geflügeljus, dazu Zucchininudeln	7,50 €
Hezhafter Rindergulasch* in Majoransoße, dazu Kartoffeln aus der Region	7,50 €

Mittwoch

Portion Rühreier* mit Rahmspinat und Würfelkartoffeln „Rancher Art“	7,50 €
Ein Jägerschnitzel* in Pilzrahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle	7,50 €
Eine geschmorte Hähnchenkeule* in Rahmgemüesoße	7,50 €

Donnerstag

Winterliches Gemüse-Letscho* saisonales Schmorgemüse mit Bulgur	7,50 €
Puten-Filetspeiß* in brauner Geflügelsoße, dazu Champignonreis	7,50 €
Zucchini-Hackfleischpfanne* mit Tomate, Paprika, Schmand und Kräutern, dazu Curry-Penne	7,50 €
Hausgemachte Geflügelbällchen* in Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti	7,50 €

Freitag

Spaghetti mit Lauch- und Karottenstreifen* dazu eine Tomaten-Basilikumsoße	7,50 €
Pizza-Fleischkäse* in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	7,50 €
Wildreis-Pfanne* mit buntem Gemüse, marinierten Hähnchenfilets und fruchtiger Mango-Currysoße	7,50 €
Ein paniertes Seelachsfilet* mit Remouladensoße und Risoleekartoffeln	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 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