



DIE GLÄSERNE PRODUKTION

Bistro AUGEN AUF!

Täglich frisch gekochte Mittagsmenüs

Zahner
Feinkost

02. – 06. August 2021

Montag

Vegetarische Köttbullar* in Soße, dazu Erbsengemüse und Kartoffel-Karottenpüree	7,50 €
Rahmgeschnetzeltes* vom Schwein, dazu schwäbische Spätzle	7,50 €
Geflügelspieß „Hawaii“* in Curry-Ananas-Soße, dazu Langkornreis	7,50 €
Halbes Grillhähnchen* mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	7,50 €

Dienstag

Rote Bete Medaillons* dazu Schnittlauchkartoffeln und Meerrettichsoße	7,50 €
1 Paar Bratwürste* mit Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region	7,50 €
Vegane Frikadelle* in Röstgemüsesoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree	7,50 €
Hähnchensteak „natur“* mit Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006, dazu Eierteigwaren	7,50 €

Mittwoch

Eine Gemüsefrikadelle* mit Soße dazu Kohlrabi a la Creme und Kräuter-Penne	7,50 €
Hausgemachte Kalbfleischbällchen* in Zwiebelsoße, dazu Gemüseis	7,50 €
Portion Reibekuchen* mit buntem Lauch-Champignonragout	7,50 €
Badisches Ochsenfleisch* in Meerrettichsoße, dazu Bouillonkartoffeln	7,50 €

Donnerstag

Vollkornpfannkuchen* dazu Ratatouillegemüse mit Fetakäsewürfel	7,50 €
Kartoffeleintopf* mit Schnittlauch, dazu Wienerle und ein Brötchen	7,50 €
Gebratene Geflügelkeule* in Champignonsoße dazu Teigwaren	7,50 €
Paniertes Seelachsfilet* mit Kartoffeln dazu hausgemachter Sauerrahmdip	7,50 €

Freitag

Farfalle „tricolore“* mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reibekäse	7,50 €
Schweinerückensteak* mit Zwiebeln, Paprika, Mais und Speck ^{2,4} , dazu Kartoffelpüree	7,50 €
Rindfleischragout* in Schnittlauchsoße, dazu Spinat-Bandnudeln	7,50 €
Ein Fischfilet in Eihülle* dazu Tomaten-Jogurtsoße und Zucchini-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 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 Allergenkezeichnung: 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

09. – 13. August 2021

Montag

Spätzle-Gemüsepfanne* mit Gemüse und Champignons dazu Kräutersoße	7,50 €
Geflügel-Paprika-Gulasch* mit Zwiebeln, dazu Langkornreis	7,50 €
Kassler Rücken* 2,4 auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Püree	7,50 €
Gefüllte Kalbsbrust* 4 in Bratensoße, dazu schwäbische Eierknöpfe	7,50 €

Dienstag

Sojageschnetzeltes* in Soße dazu grüne Biobohnen DE-ÖKO-006 und Reis	7,50 €
Gebackener Fleischkäse* 2,4 mit Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 dazu Kartoffel-Karottenpüree	7,50 €
Nasi Goreng* mit viel Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße	7,50 €
Putengeschnetzeltes* in Paprikarahmsoße, dazu Eierteigwaren	7,50 €

Mittwoch

Vegetarische Maultaschen* im Wurzelgemüsesud, dazu Kartoffelsalat und Brot	7,50 €
Geflügel-Eintopf* mit Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleisch dazu Brötchen	7,50 €
Schweinerückensteak* in Bratensoße, dazu Mischgemüse und Risoleekartoffeln	7,50 €
Hähnchenbrustfilet* in Orangensoße, dazu Broccoliröschen und Mandelreis	7,50 €

Donnerstag

Penne* mit Blattspinat, dazu Gorgonzolasoße mit Walnüssen und Birnen	7,50 €
Eierpfannkuchen* mit herzhafter Fleisch-Gemüesoße	7,50 €
Spaghetti „Napoli“* mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Reibekäse	7,50 €
Cordon bleu* vom Schwein 1,2,4 mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree	7,50 €

Freitag

Ravioli „Formaggio“ mit Käse gefüllt und Kräutern mariniert, dazu Tomatensoße	7,50 €
Pfefferkrustenbraten* vom Schwein mit Karotten und Eierteigwaren	7,50 €
Hausgemachte Geflügelfrikadelle* in Rahmsoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti	7,50 €
Fischroulade* in Weißweinsoße, 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 Allergenkezeichnung: Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene dem Aushang an der Kasse, bzw. den Hinweistafeln an der Ausgabe