

MITTAGSMENÜPLAN

18.3.-22.3.

Mo: Leberkäse-Toast mit Erdäpfel- <u>Neu!</u> Lauch-Käsekruste und Bauernsalat	€ 7,20	A;C;G;L;M;O
Di: Erdäpfel-Moussaka mit Faschiertem und Melanzani mit griechischem Salat	€ 7,20	A;C;G;L;M;O
Mi: Schweinsmedallions in Brösel- Parmesankruste mit Buttererdäpfeln, Kräutersauce und Vitalsalat	€ 7,20	A;C;L;M;N;O
Do: Erdäpfelstrudel mit Gansfleisch, Karotten & Erbsen, Apfel-Rotkraut würzigem Saft und Herbstsalat	€ 7,50	A;C;G;L;M;N;O
Fr: Hausgemachte Erdäpfelpuffer mit Prosciutto, Knoblauchsauce und Eisbergsalat	€ 7,50	glutenfrei C;G;M;O

25.3.-29.3.

Mo: Erdäpfelaufguss mit Spargel, Bärlauch & Putenschinken a la Hollandaise gemischter Salat	€ 7,20	glutenfrei C;G;L;M;O
Di: Erdäpfelknödel mit Tafelspitzfülle, Wurzelgemüse in Rahmsauce Apfelkren und Blattsalate	€ 7,80	A;C;G;L;M;O
Mi: Putengeschnetzeltes in Pfeffersauce mit gebackenen Kräutertalern und Bunter Salat	€ 7,50	A;C;L;M;N;O
Do: Cremespinat mit Rösterdäpfeln und Spiegelei	€ 6,90	lactose/glutenfrei C;G
Fr: Gegrillte Lachsfilets in Kräuterkruste Erdäpfelgnocchi in Dijonsenfauce und Frühlingssalat	€ 7,80	A;C;D;G;L;M;O

1.4.-5.4.

Mo: Hühnerleber nach Tiroler Art <u>Neu!</u> mit gebackenen Erdäpfelscheiben und gemischter Salat	€ 7,20	A;C;G;L;M;N;O
Di: Italienischer Erdäpfel-Faschierten- Auflauf mit Tomatensauce und italienischem Salat	€ 7,20	A;C;G;L;M;O
Mi: Bauernsalat mit warmen Erdäpfeln, geröstetem Speck, gegrillten Paprika mit Schafskäse überbacken	€ 7,20	glutenfrei C;G;L;M;O
Do: Geback. Erdäpfel-Rosmarinkroketten mit Hühnergeschnetzelten in Senfrahmsauce, Bunter Salat	€ 7,20	A;C;G;L;M;O
Fr: Erdäpfel-Kräuterknödeln mit <u>Neu!</u> Spargel & Speck in Käserahmsauce mit Superfood Salat	€ 7,20	A;C;G;L;M;O

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

Zucchini-Gemüse Toast mit Erdäpfel-Lauch-Käsekruste und Bauernsalat	€ 6,90	A;C;G;L;M;O
Vegetarisches Chili mit Paprika, Tomaten, Roten Bohnen & Mais, Erdäpfeln und griechischem Salat	€ 7,20	A;G;L;M;O
Süßer Palatschinken-Topfenaufguss mit Apfelmus	€ 7,20	A;C;G
Erdäpfelstrudel mit Maroni, Äpfeln, Karotten & Erbsen, Apfel-Rotkraut Kräutersauce und Herbstsalat	€ 7,20	A;C;G;L;M;N;O
Hausgemachte Erdäpfelpuffer mit Knoblauchsauce und Eisbergsalat	€ 7,50	glutenfrei C;G;M;O

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

Erdäpfelaufguss m. Spargel, Bärlauch Karotten, Erbsen al la Hollandaise gemischter Salat	€ 7,20	glutenfrei C;G;L;M;O
Erdäpfelknödel mit Blattspinatfülle Wurzelgemüse in Rahmsauce Apfelkren und Blattsalate	€ 7,20	A;C;G;L;M;O
Kürbisgemüse in würziger Sauce mit gebackenen Kräutertalern und Bunter Salat	€ 7,20	A;C;L;M;N;O
Cremespinat mit Rösterdäpfeln und Spiegelei	€ 6,90	lactose/glutenfrei C;G
Hausgemachte Erdäpfel-Gnocchi mit Fisolen in Dillrahmsauce und Frühlingssalat	€ 7,20	A;C;G;L;M;O

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

Gebackene Erdäpfelscheiben mit geschmorten Bohnen "mediteran" und gemischter Salat	€ 6,90	A;C;G;L;M;N;O
Italienische Erdäpfel-Nudellasagne mit viel Gemüse, Tomatensauce und italienischem Salat	€ 7,20	A;C;G;L;M;O
Bauernsalat mit warmen Erdäpfeln und gegrillten Paprika mit Schafskäse überbacken	€ 7,20	glutenfrei C;G;L;M;O
Geback. Erdäpfel-Rosmarinkroketten mit Wurzelgemüse in Rahmsauce mit Buntem Salat	€ 6,90	A;C;G;L;M;O
Erdäpfel-Kräuterknödeln mit Spargel & Karotten, Käserahmsauce mit Superfood Salat	€ 7,20	A;C;G;L;M;O

A:Glutenhaltiges Getreide, B:Krebstiere, C:Eier, D:Fische, E:Erdnüsse, F:Soja, G:Milch o. Lactose,

H:Schalenfrüchte, L:Sellerie, M:Senf, N:Sesam, P:Pulpen, R: Weichtiere, O:Schwefeldioxid u. Sulfite

**Jetzt bei Jonathan & Sieglinde: Fastenzeit: Bewusst Essen mit Genuss!
...G'sunde Leberln, Linsen Curry, Saibling auf Avocadosalat...**

Restaurant Jonathan & Sieglinde, Wien 1, Riemergasse 16, Tel.: 01 513 17 10

www.jonathan-sieglinde.com www.facebook.com/JonathanundSieglinde/