

MITTAGSMENÜPLAN

HEISSE MENÜS FÜR HERBSTLICHE TAGE !!!

14.9.-18.9.

Mo: Erdäpfel-Curry mit Hendlfilet Fisolen, Karotten & Sojasprossen Kokosmilchsauce und Chinakohl	€ 7,50 A;C;F;G;L;M;O
Di: Erdäpfel-Gröst´l mit gebratenem Schweinsbratenstücken kräftiger Sauce und Krautsalat	€ 7,50 glutenfrei G;L;M;O
Mi: Gegrillte, ausgelöste Hühnerkeulen, Rosmarin, Polenta-Mozzarellafülle, Petersilerdäpfeln und Buntem Salat	€ 7,50 glutenfrei G;L;M;O
Do: Gebackene Erdäpfel-Faschierrollen mit Anti-Pastigemüse, Sauerrahm und Blattsalaten	€ 7,50 A;C;G;M;O
Fr: Erdäpfelgnocchi, Basilikumpestosauce mit gegrillten Garnelen, Büffelmozzarella mit Frühlingssalat	€ 7,80 A;C;G;M;L;O

21.9.-25.9.

Mo: Putenfilets mit Ei-Parmesankruste mit Erdäpfelpüree´, Kräuterrahmdip und gemischterSalat	€ 7,50 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: Erdäpfelknödel mit Tafelspitzfülle Wurzelgemüse in Rahmsauce Apfelkren und Blattsalaten	€ 7,80 A;C;G;L;M;O
Do: Erdäpfelstrudel mit Gansfleisch, Karotten & Erbsen, Preiselbeeren würzigem Saft und Apfel-Rotkraut	€ 7,50 A;C;G;L;M;N;O
Fr: Hausgemachte Erdäpfelpuffer mit Prosciutto, Knoblauchsauce und Eisbergsalat	€ 7,50 glutenfrei C;G;M;O

28.9.-2.10.

Mo: Putengeschnetzeltes in Pfeffersauce mit gebackenen Kräutertalern und Bunter Salat	€ 7,50 A;C;L;M;N;O
Di: Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree´ mit Butterzwiebeln und gemischtem Salat	€ 7,50 A;C;G;L;M;O
Mi: Steirisches Krustenhendl-Filets mit Kürbiskernbröseln überbacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 7,20 glutenfrei M;O
Do: Cremespinat mit Rösterdäpfeln und Spiegelei	€ 6,90 lactose/glutenfrei C;G
Fr: Gegrillte Lachsfilets in Kräuterkruste Buttererdäpfeln, Kräutersenfauce und Herbtsalat	€ 7,80 A;C;D;G;L;M;O

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

Erdäpfel-Curry mit gelben Linsen Fisolen, Karotten & Sojasprossen Kokosmilchsauce und Chinakohl	€ 7,20 A;C;F;G;L;M;O
Erdäpfel-Gröst´l mit frischem Gemüse, Frühlingssauersauce und Krautsalat	€ 7,20 glutenfrei G;L;M;O
Petersilerdäpfeln mit geschmorten Linsen und Bohnen und Buntem Salat	€ 7,20 glutenfrei A;C;G;L;M;N;O
Geback.Erdäpfel-Blattspinattascherln mit Anti-Pastigemüse, Sauerrahm und Blattsalaten	€ 7,20 A;C;G;M;O
Erdäpfelgnocchi, Basilikumpestosauce gegrillte Zucchini, Büffelmozzarella mit Frühlingssalat	€ 7,50 A;C;G;M;L;O

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

Hokkaidokürbis, Ei-Parmesankruste mit Erdäpfelpüree´, Kräuterrahmdip und gemischterSalat	€ 7,20 A;C;G;L;M;O
Süßer Palatschinken-Topfenaufwurf mit Apfelmus	€ 7,20 A;C;G
Erdäpfelknödel mit Tofu-Käsefülle Wurzelgemüse in Rahmsauce und Blattsalaten	€ 7,20 A;C;G;L;M;O
Erdäpfelstrudel mit Maroni, Äpfeln, Karotten & Erbsen, Preiselbeeren Kräutersauce und Apfel-Rotkraut	€ 7,20 A;C;G;L;M;N;O
Hausgemachte Erdäpfelpuffer mit Knoblauchsauce und Eisbergsalat	€ 7,50 glutenfrei C;G;M;O

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

Mediterran geschmortes Gemüse mit gebackenen Kräutertalern und Bunter Salat	€ 7,20 A;G;M;O
Gebackener Kürbis mit Erdäpfelpüree´, Butterzwiebeln und gemischtem Salat	€ 7,20 A;C;G;L;M;O
Erdäpfel-Zwetschkenknödel mit Butterbröseln	€ 7,20 A;C;G
Cremespinat mit Rösterdäpfeln und Spiegelei	€ 6,90 lactose/glutenfrei C;G
Gegrilltes Gemüse in Kräuterkruste Buttererdäpfeln, Kräutersenfauce und Herbtsalat	€ 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

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

Folge uns jetzt auch auf Instagram; immer gut informiert über Neues!

jonathan.und.sieglinde

