

Mittagsmenü (Mo-Fr): bis ca. 16:00 Uhr

Business Lunch

mit gemischten Salat oder Kürbis- Linsensuppe als Vorspeise 15,90
Ohne Vorspeise 13,50

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{c,d,i,j,k,a}

Diese Soße ist eine Droge: Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen & Cayenne-Pfeffer. Es hat eine leichte scharfe Note. Ein herrliches Ragu' (in Italien nennt man Bolognese "Ragu'"), con Grana Padano.

Carbonara alla Romana ^{a,c,k}

Guanciale, Pecorino, pastorisiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.

Orecchiette Tomaten & Ricotta salata ^{a,c} (vegetarisch)

Orecchiette (kleine Pastaform aus Bari) in einer Tomatensosse mit viel Basilikum & Ricotta salata.

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) ^{h,f,j}

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Mango-Himbeere- Limonade

3,60

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Suppe

Afghanischer Linseneintopfⁱ (vegan)

10,90

Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Kokos-Kürbiscremsuppe (vegan)

10,90

Eine cremige Kokos-Orange Kürbissuppe. Mit Steirischem Kürbiskernöl.

Bowls vegan & vegetarisch & Fleisch

Ofenkürbis mit Feta & Walnüssen^h (vegetarisch)

15,90

Kürbiswürfel mit Zitronenthymian überbacken mit Feta & Walnüssen.

Crunchy Salat mit Granola (vegan)^{h,j}

9,90

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Dazu Granola Nussmix.

Caesar Salat alla Ribelle^{a,c,j,l}

15,90

Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing, Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.

Hühnerfrikassee mit Reis^{a,c}

16,90

Klassisches Hühnerfrikassee aus Hühnerbrust (Halal) mit Karotten, Erbsen, Champignons. Serviert

mit italienischem schwarzem Reis. ~~Vaners Reis~~