Bistro

Rebelle

Wilde Küche

20. Okt

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

Business Lunch

Gemischten Salat,Linsen- oder Kürbissuppe als Vorspeise für 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 Spaghettoni [a,c,d,i,j,k]

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] (mit Guanciale / Schweinebacke)

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

Paccheri al pesto di agrumi e pistacchio [a,c] (vegetarisch)

Paccheri ist eine Pastaform aus Napoli. Wir servieren diese mal anders, mit einen Pesto aus Zitrusfrüchten, Pistazienpesto, Cherry-Tomaten. Getoppt mit Grana Padano.

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) [h, f, j]

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

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Maracuja - Lime Limonade 3,80

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Suppe... ein Sattmacher

Afghanischer Linseneintopf i (vegan) 10,90
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Kürbissuppe mit Kokosmilch (vegan) 10,90
Eine cremige Kürbissuppe mit Hokkaido Kürbis, Kartoffel, Zwiebel, Limette, Ras el Honout, Kokosmilch. Getoppt mit Kürbiskernen und Steirisches Kürbiskernöl.

Hauptgericht

Ribelle Bowl mit Hühnerbruststreifen (gluten-free) [h,j] 14,90
Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit knackigen Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Hühnerbruststreifen (Halal) Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Rindercarpaccio auf Salat [a,h] 14,90
Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf einen Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten , Grana Padano , Oliven Öl & Aceto Balsamico.

Südtiroler Rindsgulasch mit Eier-Spätzle [a,c,d,j,7] 18,90
Rind-Gulasch auf Südtiroler Art zubereitet, mit Rotwein, Zwiebeln, Paprika- Kreuzkümmelpulver. Serviert mit Spatzle und Röstzwiebel und Krautsalat als Beilage.

Caprese con Burrata [c,i] **(vegetarisch)** 13,90
Cherry-Tomaten, frischer Basilikum, Olivenöl, Grilloliven, serviert mit einer Burrata & hausgemachten Basilikum Pesto.

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Bowl Salate als Hauptgericht

Ribelle Salat natur (vegan) [j] **10,90**

Großer frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico Dressing.

Crunchy Salat mit Granola (vegan) [h,j] **11,90**

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfel-Kerne. Mit Orangen-Senf- Balsamico-Dressing & Granola Nuss Mix.

Caesar Salat Bowl alla Ribelle [a,c,j,l] **14,90**

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

Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) [h] **13,90**

Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse, Honig-Balsamico-Dressing.