Bistro

Ribelle

Wilde Küche

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

Business Lunch

Gemischten Salat, Linsen- oder Kürbissuppe als Vorspeise für 16,90.
Ohne Vorspeise 13,90

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 und 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 leicht scharfe Note. Ein herrliches Ragu´ (in Italien nennt man Bolognese "Ragu´"), con Grana Padano.

Carbonara alla Romana a,c,d,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 einem Pesto aus Zitrusfrüchten, Pistazienpesto, Cherry-Tomaten. Getoppt mit Grana Padano.

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) f,h,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 Hanout, Kokosmilch. Getoppt mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl.

Hauptgericht

Ribelle Bowl mit Hühnerbruststreifen (gluten-free) h,j 15,90

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 15,90

Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf ein Salatbett. mit Cherry-Tomaten . Grana Padano . Olivenöl & 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 Spätzle,Röstzwiebel und Krautsalat als Beilage.

Burrata alla Pizzaiola c (vegetarisch) 14,90

Eine Burrata aus Napoli serviert mit einer leckeren warmen Tomatensosse mit Basilikum, nativen Olivenöl, hausgemachten Basilikumpesto.

Grünkohl mit Knacker [j,k,3,6] 16,90

Endlich hat die Saison vom Grünkohl begonnen. Serviert mit 1 Knacker, Kartoffeln & Senf.

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 15,90

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

Ziegenkäse überbacken mit Honig auf Salatbett h (vegetarisch) 14,90

Ziegenkäsescheiben überbacken mit Honig und Walnüssen. Serviert auf Salatbett mit knackigen Gemüse, Frühlingszwiebel, Cherry-Tomaten, Rote Beete. Mit Balsamico Dressing.