

Mittagsmenü (Mo-Fr): Dez. bis ca. 15.00 Uhr Business Lunch

14. Nov

**Eine Vorspeise mit einen kleinen gemischten Salat mit Orangen-Senf Dressing , kleine Kartoffel-, Kürbis-, oder Linsensuppe für 12,90.
Ohne Vorspeise 11,50**

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

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

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.

Carbonara alla Romana ^{a,c,k}

Guanciale, Pecorino, past. Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta!

Südtiroler Knödel bis ^{a,c}

Hausgemachte Knödel, Spinat- und Kasknödel serviert auf Gorgonzolacreme.

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

Hausgemachter Humus, Reis, Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat, Brokkoli angeschwenkt in Sesamöl, Falafel, Süßkartoffel & Kürbiskernen.

Mittagskarte

Antipasti

Frischer gemischter Salat , knackigem Gemüse, Senf-Orangen-Honig-Dressing & Nüssen ^{h,j} 7,90

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe ⁽⁶⁾ vegan 9,90
Mit Kartoffeln, Pastinaken, Karotten, Sellerieknolle, frischen Majoran, Petersilie. Mit oder ohne Bockwurst...einfach bescheid geben.

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan) 9,90
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Kürbis-Kokos-Suppe (vegan) ^h 9,90
Eine Kürbissuppe mit Karotten, Lauch, Kürbis, Kartoffeln, Kokosmilch, getoppt mit Kürbiskernen, Kokoscreme & Steirischer Kürbiskernöl

Hauptspeise

Grünkohl mit Knackerl ^{j,k,3,6} 13,90
Grünkohl mit Knackerl, Kartoffeln, Senf.

Quiche & Salat (vegetarisch) ^{a,c,d,j} 10,90
Hausgemachte Quiche mit Gemüse & Parmesan . Serviert mit gemischtem Salat & knackigem Gemüse.

Getränk der Woche

Warmer Apfelpunch (alkohol frei) 3,60