

Mittagsmenüs KW 34

MONTAG // 19.08.19

Minestrone mit Reis VEGAN

Gnocchi mit Basilikum-Pesto und Blattsalat A,C,G // € 9,90

oder Rosa gebratenes Huft-Steak, dazu Erbsen Chutney, süß-saure Radieschen und Bratkartoffeln G // € 10,90

DIENSTAG // 20.08.19

Bouillon mit Leberknödeln A,C,G

Mit Dinkelreis gefüllte Vollkorn-Palatschinken auf Rote Rüben-Jus A,C,G // € 9,90

oder Kalbsbraten an Natursaft, Vichy Karotten und Butterreis G // € 10,90

MITTWOCH // 21.08.19

Karotten-Koriander-Orangen-Kokossuppe VEGAN

Couscous-Gemüsepfanne VEGAN // € 8,90

oder Gekochter Tafelspitz mit Bouillon-Gemüse, Apfeln und Röstkartoffeln G // € 10,90

DONNERSTAG // 22.08.19

Traunsee Fischsuppe mit Zitronengras, Ingwer und Koriander D

Eierschwammerlrisotto, dazu Parmesan, Schmortomaten und grüner Salat G // € 10,90

oder Gefüllte Paprika mit Tomatensauce, Petersilien und Kartoffeln C,G // € 10,90

FREITAG // 23.08.19

Kohlrabicremesuppe A,G

Flaumige Topfenknödel mit Zwetschenröster und Butterbrösel A,C,G // € 9,90

oder Forellenfilet an Flusskrebssauce, Tagliatelle und sommerlichen Gemüse A,B,D,G // € 10,90

Wir bitten um Reservierung auf www.dasforst.at!

Allergeninformation:

Glutenhaltiges Getreide A, Krebstiere B, Ei C, Fisch D, Erdnüsse E, Soja F, Milch G, Schalenfrüchte H, Sellerie L, Senf M, Sesam N, Sulfite O, Lupinen P, Weichtiere R
Trotz sorgfältiger Zubereitungsweisen können wir eine Allergenbelastung (mit Gluten, Ei, Fisch, Soja, Milch, Sesam, Schalenfrüchte) nicht ausschließen.

Druck- und Satzfehler sowie Änderungen vorbehalten.