

Mittagsmenüs KW 29

Mo bis Fr
von 11:30 bis
14:00 Uhr

MONTAG // 15.07.19

Kichererbsen-Kokossuppe VEGAN

„Salade niçoise“ D,O // € 9,90

oder Penne Bolognese, dazu Parmesan und Blattsalat A,C,G // € 9,90

DIENSTAG // 16.07.19

Tomatensuppe L

Ricotta-Laibchen auf roter Paprikacreme C,G // € 8,90

oder Steak vom Jungschweinerücken an Eierschwammerl, Bratkartoffeln und Speckbohnen G // € 10,90

MITTWOCH // 17.07.19

Karotten-Koriander-Kokossuppe VEGAN

Griechischer Salat mit Schafkäse und Oliven G,O // € 9,90

oder Gebratene Hühnerbrust auf Basilikumcreme, Dinkelreis und Vichy Karotten G // € 10,90

DONNERSTAG // 18.07.19

Rote Linsen-Kokossuppe VEGAN

Mit Rucola gefüllte Ravioli, dazu braune Butter und Parmesan A,C,G // € 9,90

oder Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und großem Salat A,C,G // € 10,90

FREITAG // 19.07.19

Eierschwammerl-Cremesuppe G

Brioche-Marillenaufauf mit Erdbeeren und Minzesalat A,C,G // € 9,90

oder Lachsforellenfilet auf Lauch-Risotto und sommerlichem Gemüse 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.