

Mo bis Fr  
von 11:30 bis  
15:00 Uhr

## Mittagsmenüs KW33

auch Vorbestellung & Abholung möglich

### MONTAG // 10.08.20

Kichererbsensuppe VEGAN

\*\*\*

Penne Arrabiata mit Parmesan und grünem Salat A // € 10,90

**oder** Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Petersilienkartoffeln C // € 11,90

### DIENSTAG // 11.08.20

Paradeisersuppe mit Basilikum A,C,G

\*\*\*

Eierschwammerl-Quiche auf Rucola-Bouquet A,C,G // € 11,90

**oder** Kalbsrahmgulasch mit Petersilienspätzle und grünem Salat A,C,G // € 12,90

### MITTWOCH // 12.08.20

Bouillon mit Kaiserschöberl A,C,G

\*\*\*

Süßkartoffel-Laibchen auf Karotten-Ingwer-Creme C // € 10,90

**oder** Jungschweinrücken mit Kümmeljus und Kraut-Blunzen-Fleckerl A,C,G // € 11,90

### DONNERSTAG // 13.08.20

Vichyssoise-Suppe (kalte gebundene Gemüsesuppe) G

\*\*\*

Sommerlicher Salat mit Grillgemüse und Parmesan-Dressing // € 10,90

**oder** Beef Burrito mit Mais, Bohnen und Cheddar auf Avocado-Dip A,G // € 12,90

### FREITAG // 14.08.20

Zucchini-Bulgursuppe A,G

\*\*\*

Grießschmarrn mit Sauerkirschenragout A,C,G // € 10,90

**oder** Zanderfilet mit Mangalitz-Lardo auf Eierschwammerl-Risotto und Zuckerschoten G // € 13,90

**Wir bitten um Reservierung unter [www.dasforst.at](http://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.