

## TAGES-MENÜS – inkl. Salat oder Suppe

---

**Kleiner Blattsalat** mit Haus- od. Frenchdressing | Suppe: **Gurkenkaltschale mit Dill**

Menü 1	<b>Fleischkäse</b> , Spiegelei Speck mit Pommes Frites	25
Menü 2	Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit Röstikroketten	39
Menü 3	<b>Eglifilets in Bierteig</b> mit Pellkartoffeln und Remoladensauce	29
Menü 4	Linguine "aglio e olio" mit Peterli	24
Menü 5	<b>"Pinsa"</b> (eine bekömmliche Pizza!) mit <b>Grillgemüse</b> und Rucola	25
Menü 6	<b>Pouletbrustschnitzel vom Grill</b> auf Kartoffelsalat	28

## CHEFS EMPFEHLUNG

---

<b>VITELLO TONNATO &amp; TUNA-TATAKI</b> mit Sesam, Limette und grünen Blättern	26 /38
<b>RIESENCREVETTEN "AGLIO E OLIO"</b> mit frischem Spinat	kl. Port: 35 /44
<b>KALBS-RIB EYE "aux morilles"</b> mit Ofengemüse	54

## MITTAGS-KLASSIKER

---

<b>BÜFFEL-MOZZARELLA</b> mit Peretti-Tomaten auf Rucola	17 /24
<b>RINDS-TATAR "Oliveiras"</b> mit Zwiebelconfit und knusprige Baguettechips dazu	26 /34
<b>RINDS-ENTRECOTE "Oliveiras-Café de Paris"</b> in Tranchen mit Pommes Frites	150gr 41 /200gr 47
<b>ANGUS-RINDSBURGER</b> im Focacciabrot mit Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Speck, Sauce	25
<b>VEGI-BURGER</b> im Focacciabrot: Grillgemüse, Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Guacamole, Sauce	22
-----	
Extra-Beilagen: Pommes Frites 7  Rosmarinkartoffeln 7  frischer Spinat 7  Ofengemüse 7  Safranrisotto 9	

## DESSERT

---

**Süsse Miniatures:** 5.50 - 9 | Wiener Eiskaffee: 1 | für mehr Auswahl bringen wir gerne die Dessertkarte

## WEINEMPFEHLUNG |1dl

---

Weiss:	<b>Sauvignon Blanc</b>	Lavradores de Feitoria, Douro, P	8.50
	<b>Verdelho</b>	Casal da Coelheira, Tejo, P	8.10
	<b>"Bovel" Cuvée Blanc</b>	Weingut Marugg, Fläsch, CH	8.70
Rot:	<b>Private Collection</b>	Casal da Coelheira, Tejo, P	9.40
	<b>Carm "Grande Reserva"</b>	Fam. Roboredo Ribeiro, Douro, P	12.50
	<b>Cap de Fougères</b>	Château Cap de Fougères, Bordeaux, F	10.30
	<b>Romanico</b>	Bodegas Teso La Monja, Toro, SP	9.30

