



wunderBAR
&
bezahlBAR

06. November bis 17. November für je 5,50 €

100 % Bio-Gericht der Woche 1:
Pfannengyros dazu Backdrillinge in Meersalz und Rosmarin mariniert dazu Weißkrautsalat mit Bärlauch-Tzatziki (7)

7,90 €

Mo 06.11. **Hähnchencurry Madras mit Kokosmilch, Zitronengras und Gemüse auf Reis**

Zucchini mit Hirtenkäse-Paprika-Füllung (7) dazu Risotto „Bozner Art“ mit Hartkäse (1, 7)

Die 07.11. **Rindergulasch mit Bayrisch Kraut und Knödelscheiben (7, 8, 9 - W)**

Maultaschen gebraten (9 - W) dazu Schnittlauch-Sahne-Soße (7) und Rohkost

Mi 08.11. **Argentinisches Hüftsteak dazu Pommes Frites und Bohnengemüse**

Gemüse-Reis-Bällchen in Kurkuma-Dinkel-Panade (9) dazu Rucola-Quinoa (9) an einer Tomaten-Fenchel-Soße (vegan)

Do 09.11. **BBQ-Rippchen mit Kartoffelspalten und Bohnensalat**

Gebackener Blumenkohl in Käse-Ei-Panade (1, 7, 8, 9 - W) dazu Drillinge mit einem Sour-Cream-Dip (7)

Fr 10.11. **Kochfisch in Senf-Dill-Soße (7) dazu Salzkartoffeln und Brokkoli**

Zucchini-Reis-Steak dazu Paprika-Mango-Sugo und Kohlrabi-Möhren-Gemüse mit Kurkuma (vegan)



100% Bio-Gericht der Woche 2:
Dreierlei Semmelknödel (7, 8, 9 - W) dazu mit Gemüseragout gefüllte Paprika

7,90 €

Mo 13.11. **Drillinge mit Hirtenkäse gratiniert (7) dazu mediterranes Putensteak (7) mit Tomaten-Fenchel-Sugo**

Bohneneintopf mit Kartoffelstücken und Roggenbrot (9) dazu Vanillepudding mit Erdbeeren (7)

Die 14.11. **Schenkel von der Martinsgans mit Kloß und Rotkohl**
Preis: 6,50 €
→ Wir bitten um Vorbestellung.

Mediterraner Strudel (9 - W) gefüllt mit Hirtenkäse (7), getrockneten Tomaten und gebratenem Gemüse dazu Blattsalat (vegan)

Mi 15.11. **Kalbsschnitzel (8, 9 - W) mit Salzkartoffeln und Gurkensalat**

Süßkartoffel-Medaillons mit Melanzani-Zucchini-Schlunz und Rohkost (vegan)

Do 16.11. **Schweine-Rücken-Steak au four (1, 7) mit Pommes Frites und Krautsalat**

Kaiserschmarrn (7, 8, 9 - W) mit Apfelmus

Fr 17.11. **Rotbarschfilet (11) auf rotgezieltem Kartoffelpüree (7), mit Möhrengemüse und Zwiebelsoße**

Kohlrabi gefüllt mit Kichererbsen-Gemüse-Mus dazu frittierte Reisbällchen und Radieschen-Soja-Creme (vegan)

(1) Farbstoff (2) Phosphat (3) Konservierungsstoffe (4) Geschmacksverstärker (5) Antioxidationsmittel (6) gelaugt (7) Milch (8) Ei (9) Gluten, W = Weizen, R = Roggen
(10) Soja (11) Fisch (12) Erdnüsse (13) Schalenfrüchte (14) Sellerie (15) Senf (16) Sesam (17) Lupinen (18) Sulfit (19) Hülsenfrüchte