

Restaurant StieglBräu

(KW 06 | 6.2.-10.2.2012)

Genießen Sie von Montag bis Freitag unser Tagesmenü mit Tagessuppe, grünen Salat oder einem kleinen alkoholfreien Getränk für nur € 8,90.

**Vegetarischer Tagesteller € 6,60 ; Aus der Nudelküche € 7,00 ; Tageshit € 7,90
und Blattsalatvariation € 9,10**

Unser Mittagsmenü für Montag**Überbackenes Schweinerückensteak auf Letscho dazu Braterdäpfel**

Vegetarischer Tagesteller:	Gemüsestrudel auf Paprikasauce mit Petersilerdäpfel
Aus der Nudelküche:	Gebackene Fleischpalatschinken mit Kräuterdip und Erdäpfel
Tageshit:	Bratwurstkranzl mit Sauerkraut und Petersilerdäpfel
Blattsalatvariation	mit gebackenen Erdäpfeltaschen

Unser Mittagsmenü für Dienstag**Gebratene Maishendlbrust in Weißweinsauce dazu Gemüsereis**

Vegetarischer Tagesteller:	Blumenkohl auf polnische Art
Aus der Nudelküche:	Fettuccine in Steinpilzobers
Tageshit:	Knuspriges Schweinsbrüstl mit Stampferdäpfel und Weinkraut
Blattsalatvariation	mit Mozzarellasticks

Unser Mittagsmenü für Mittwoch**Gekochtes Schulterscherzel mit Salzerdäpfel und Apfelkren**

Vegetarischer Tagesteller:	Gemüsepiccata auf Tomatenspaghetti
Aus der Nudelküche:	Trüffelagottini in Nussbutter
Tageshit:	Wiener Schnitzel vom Bauernhendl mit Petersilerdäpfel
Blattsalatvariation	mit Schweinefiletspitzen

Unser Mittagsmenü für Donnerstag**Schupfnudeln-Sauerkrautpfanne mit Geselchtem**

Vegetarischer Tagesteller:	Wirsingroulade mit Gerstel in Tomatensauce
Aus der Nudelküche:	Hörnchen in Schinken-Rahm mit Käse überbacken
Tageshit:	Cremespinat mit Rösterdäpfel und Spiegelei
Blattsalatvariation	mit geröstetem Speck, Erdäpfel und Ei

Unser Mittagsmenü für Freitag**Lachsforellenfilet in Erdäpfelkruste auf Lauch-Tomatengemüse**

Vegetarischer Tagesteller:	Asiatische Fisch-Reispfanne
Aus der Nudelküche:	Penne mit Tomaten, Thunfisch und Paprika
Tageshit:	Gebackene Scholle mit Sauce Tartar und Gurken-Erdäpfelsalat
Blattsalatvariation	mit gebackenen Garnelen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bzw. Ihre Reservierung unter:
+43 (0) 662 87 76 94 oder restaurant@imlauer.com