Speiseplan 20.01.2025 - 26.01.2024 KW 04

Restaurant Das Künigl

ORF WIE WIR.

Ausgabe		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
TAGESSUPPE klar	2,20	Klare Rindsuppe Leberknödel AL	Klare Gemüsesuppe BIO Fadennudeln AL	Klare Hühnersuppe Frittaten ACGL	Klare Rindsuppe Fleischstrudel | BIO Rind ACGL	Klare Gemüsesuppe Grießnockerl ACL	Klare Hühnersuppe Kaiserschöberl ACGL	Klare Rindsuppe Backerbsen ACGL
TAGESSUPPE cremig (Powered by Plants)	2,20	Kohlrabi-Jungzwiebelsuppe Schwarzbrotcroutons AFL	Würzige Bohnensuppe Thymiancroutons AFL	Cremige Zwiebelsuppe wahlweise Käsekrusteln AFGL	Pastinakensuppe Kräuter FL	Geräucherte Maissuppe Knuspermais FL	Feurige Paprikasuppe Dinkel AFL	Karibische Karotten-Kokossuppe Kokosraspeln F
1 I ECO	6,30	**Powered by Plants** Rotes Linsencurry Kokosmilch | Serviettenknödel Wahlweise Soja-Ei AFL	**Powered by Plants** Alt Wiener Erdäpfelgulasch Fisolen | BIO Kornspitz Dip AFLG	**Powered by Plants** Kräuter Couscous Geschmortes Wurzelgemüse Pistaziendip AFGL	**Powered by Plants** Spinatknödel Tomatensauce wahlweise Feta AFG	**Powered by Plants** Indisches Tikka Gemüse Süßkartoffel | Zucchini Paprika | Zwiebel | Kokosmilch Sonnenblumenkernreis F	**Vegetarisch** Geröstete Knödel mit Ei Grüner Salat ACGL	**Vegetarisch** Knusprige Kartoffeltaschen Frischkäse | Spinat Herbstlicher Blattsalat Kräuterdip GM
2 I REGIONAL (REGIONAL)		Esterhazyrostbraten BIO Rind Wurzelgemüse | Rahmsauce Gebratene Schupfnudeln ACGLM	Gebratene Filetspitzen BIO Schwein Pfeffersauce | Rösti Gedämpftes Wurzelgemüse AGL;	Cordon Bleu vom Huhn Erdäpfelsalat | Reis Preiselbeeren | Zitrone ACGLM	Boeuf Bourguignon BIO Rind Champignons | Karotten Gebratene Thymian-Erdäpfel ALO	Gegrillter Zander Petersilerdäpfel Gedämpftes Wurzelgemüse Weißweinsauce DGL	Naturschnitzel vom Schwein Risibisi | Gemüse Natur Saft´l ACGLM	Gebratener Leberkäse Röstkartoffeln | Blattspinat Spiegelei GLM
3 I PASTA STATION (La Pasteria)		Hausgemachte Lasagne al Forno BIO Faschiertes Rind | Schwein Fior di Latte ACGL	Hausgemachte Lasagne al Forno BIO Faschiertes Rind | Schwein Fior di Latte ACGL	Hausgemachte Orecchiette 'Nduja Pesto Haselnuss-Petersilpesto AL	Hausgemachte Orecchiette 'Nduja Pesto Haselnuss-Petersilpesto AL	Hausgemachter Kaiserschmarrn Zwetschkenröster Staubzucker ACGL		
4 I GEMÜSE / BEILAGEN		Gemüse des Tages						
5 I PIZZA		1 - Pizza Margherita 2 - Pizza Salami 3 - Tagespizza Wurzelspeck | Zwiebel Spiegelei AGML	Momen - Wrap Shawarma oder Falafel Hummus | Jalapenos | Tahina Gemüsesalat | Hummus AN	1 - Pizza Margherita 2 - Pizza Salami 3 - Tagespizza Frutti di Mare ADGR	Momen - Hummus Bowl Huhn oder Fava Bohnen Hummus | Falafel | Fladenbrot Tahina | Sumak | Harissa ANF	1 - Pizza Margherita 2 - Pizza Salami 3 - Tagespizza Prosciutto | Rucola | Grana AG		
6 I INTERNATIONAL / GRILL		BIO Cevapcici Rind | Schwein Ajvar | Pfefferoni | Zwiebelsenf Dukatenchips CLM	BIO Cevapcici Rind | Schwein Ajvar | Pfefferoni | Zwiebelsenf Dukatenchips CLM	Momen - Crispy Chicken Teller Huhn oder Melanzani Salat | Jalapenos | Pickles Dips | Knoblauchsauce ANH	Gaucho Burger vom BIO Rind Provolone | Jalapenos Chimichurri-Mayonnaise Zwiebeln | Salat Wedges | Dips AGLMC			
7 I MARKTSTAND		BUILD YOUR BOWL	BUILD YOUR BOWL	BUILD YOUR BOWL	BUILD YOUR BOWL	BUILD YOUR BOWL		

gut informiert · enthält Alkohol · unsere Pasta wird frisch für Sie von La Pasteria zubereitet · ...alles regional

ALLERGENEINFORMATION:

Unsere geschulten Mitarbeiter: Küchenchef Oliver Hauke und Betriebsleiter Pascal Becker informieren Sie gerne über die Allergene in unseren Speisen. Alle Preise in Euro inkl. Ust. Änderungen vorbehalten.

LVA BIO AT-BIO-901 · GUT ZU WISSEN! · GUT ZU WISSEN!

Wechselnde Herkünfte unseres Frischfleisches in den Tagesgerichten finden Sie in den Lupeninfokästchen auf den Screens.

KONTAKTDATEN:
E-Mail: Zentrum@eurest.at
www.facebook.com/eurest.oesterreich
www.eurest.at/orf