

M32 Dinner Menü

VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Pulpo und Calamari auf Gemüse Aioli und Erbsenkresse | 20.00 |
| Sommerlicher Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Schmortomaten | 19.00 |
| Gebeizter Saibling mit Avocado | 20.00 |

SUPPEN

| | |
|--|-------|
| Geeiste Suppe von Gartengurke mit griechischem Joghurt | 10.50 |
| Tomatige Fischsuppe mit Spinatblättern | 12.50 |

PASTA UND ZWISCHENGERICHT

| | |
|--|-------------|
| Getrüffelte Ravioli in Gemüsesugo, Parmesan und Kräuterpesto | 21.00/26.00 |
| Eierschwammerl mit Rahmsauce und Knödelauflauf | 21.00/26.00 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Beiriedschnitte vom Black Angus mit Grillgemüse | 39.00 |
| Fillet von Atterseefischen auf Gurken-Tomaten-Spinatgemüse | 34.00 |
| Geschmorte Melanzane auf griechischem Minzejoghurt und Tahina | 24.00 |
| Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren | 28.00 |

Gedeck: Hausgemachtes Dukkah und Olivenöl mit großartigem Sauerteigbrot von „Joseph Brot“
pro Person 3.00
Gebäck extra 1,20

Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Produkten und beraten Sie gerne!

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen **nur tischweise** ausstellen können.

Wichtige Informationen zu den Allergenen - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften-EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011-Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.