

## Sonderkarte

# Mittagessen

Erhältlich Montag - Freitag (nicht an Feiertagen)

11.30 - 14.30 Uhr

11. - 15. Februar 2019

### Andalusischer Gemüse-Eintopf

mit mediterranem Gemüse, Tomate,  
frischen Kräutern, dazu Baguette

Tasse 3.50

Pot 5.90

### Bunter Mittag-Salatteller 8.20

mit knackigen Marktsalaten,  
hausgemachtem Kartoffelsalat  
und gekochtem Ei, dazu ein Baguette

## Vegetarisches:

16 **Spaghetti al Ca' Bolani 8.50**  
mit Aubergine, Tomatensoße und Parmesankäse

24 **Kässpätzle „Milano“ 10.50**  
mit Tomate, Basilikum, Erbsen  
und Mozzarella

26 **Veganes Schnittlauch-Crepes 11.00**  
gefüllt mit Winter-Gemüse in Avocado-Sauce

27 **Rote Gnocchi mit Brokkoli 11.50**  
Champignons, Walnüssen und Parmesanflakes  
auf Gorgonzolarahmsoße

28 **Risotto al Funghi 11.90**  
Piemontener Reisgericht mit Champignons, Steinpilzen  
und Parmesankäse, dazu Blattsalate

## Fleisch / Fisch:

35 **Schwäbische „saure Kutteln“ 7.90**  
mit Röstkartoffeln

41 **Chingiale a'la Maremma 11.90**  
Wildschwein (aus heimischer Jagd) nach toskanischer Art  
in Rotweinsauce mit Tomate und Oliven  
dazu Rosmarin-Kartoffeln

43 **Schwäbisches Schnitzel paniert 12.90**  
an Bratensöble mit Röstzwiebeln, Spätzle  
und schwäbischem Tellersalat mit Kartoffelsalat

49 **Pollo Limone 14.90**  
Hähnchensteak mit 3 Paprika  
in italienischer Zitronensauce  
dazu Reis, Blattsalate

63 **Spaghetti al Pirato 12.90**  
in feiner Fisch-Bolognese-Sauce  
(mit Gemüse und Chili)  
dazu Blattsalate

## Plus\*:

ergänzen Sie Ihr Mittags-Menü  
nach Ihren Wünschen

### Kleiner Beilagensalat

zu Ihrem Mittagessen + 1.90

### Tasse Espresso

nach dem Mittagessen + 1.00

\* erhältlich nur in Verbindung mit einem Mittags-Menü !

## Unser Versprechen:

*Wir bereiten alle unsere Speisen  
aus hochwertigen, frischen Zutaten  
zu.*

*Wir verzichten generell auf künstliche  
Geschmacksverstärker, verwenden  
- soweit möglich - kein Palmfett, und  
verwenden regionale Produkte, wo  
es uns möglich ist.*

*Wir verarbeiten ausschließlich  
Fleisch aus kontrollierter Aufzucht  
Unsere frischen Freiland-Eier  
beziehen wir seit 20 Jahren von  
einem regionalen Erzeuger und  
unsere Kartoffeln werden nahe  
Nersingen angebaut.*

*Wir führen eine offene Küche -  
gerne zeigen wir Ihnen auch, wie  
wir arbeiten (nicht möglich während  
Hochbetrieb).*

*Wenn Ihnen das alles auch wichtig ist:  
**Herzlich willkommen in***

**Einsteins**

**internationaler**

**Frischküche**

diesen

**Do. 14. Februar**

ist wieder

**Valentinstag !**

Traditionell bieten wir Ihnen an  
diesem Abend - in ungezwungener  
Atmosphäre bei Kerzenlicht - unsere  
berühmte

**Valentins-Spezialkarte mit  
aphrodisierenden Speisen**

Reservieren Sie Ihren Tisch direkt vor Ort  
oder unter 0731 25661