

## Sonderkarte

# Mittagessen

Erhältlich Montag - Freitag (nicht an Feiertagen)

11.30 - 14.30 Uhr

19. - 23. Mai 2019

### Spargelcreme-Suppe

Tasse 3.50  
Pot 5.90

### Bunter Mittag-Salatteller 8.20

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

### Vegetarisches:

#### 17 Penne mit frischem Brokkoli 8.90

in Walnuss-Gorgonzola-Soße

#### 21 Spanische Kartoffel-Tortilla 9.00

an buntem, mediterranen Beilagensalat

#### 22 Zucchini-Schiffchen und ½ Paprika 9.50

- gefüllt mit saftigem Gemüse-Reis -  
auf Tomatenragout mit Hirtenkäse überbacken

#### 25 Grünes Thai Bananen-Curry 10.50

mit knackigem Gemüse, Cashew-Kernen,  
Zitronengras und Koriander, dazu Basmati-Reis

36 Extra: mit Flußkrebse +3.40

38 Extra: mit Hähnchenstreifen +4.00

#### 28 Tagliatelle mit weißem Spargel 11.00

in Zitronen-Chili-Sahnesoße

### Fleisch / Fisch:

#### 09/41 Ulmer Bratwurst 1 Stück 6.70 2 Stück 8.50

in feinem Bratensößle  
dazu Kartoffelsalat und Blattsalate, Baguette

#### 52 Wiener Schweinerückengulasch 12.90

aus dem mageren Landschwein-Rücken  
dazu Röstkartoffeln und Blattsalate mit Joghurt-Dressing

#### 58 Jägerschnitzel „Waidmann“ 14.90

paniertes Landschwein-Schnitzel  
an Rahmsauce mit Pfifferlingen und Waldpilzen,  
dazu Preiselbeeren, Spätzle und ein Beilagensalat

#### 59 Hähnchensteak mit Stangenspargel 15.90

und weißem Spargel, in Zitronen-Chili-Sahne  
an Tagliatelle-Nudeln

#### 87 Zanderfilet gebraten 16.90

auf weißem Stangenspargel in Zitronen-Chili-Sahne  
dazu Dampfkartoffeln

### 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.  
Frische Freiland-Eier erhalten wir  
seit 20 Jahren 2x die Woche von  
einem regionalen Erzeuger, und  
unsere Kartoffeln z.B. werden  
nahe Nersingen angebaut.*

*Wir führen eine offene Küche:  
Gerne zeigen wir Ihnen direkt,  
wie wir arbeiten .  
(nicht möglich während Hochbetrieb).*

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

**Einsteins**  
*internationaler  
Frischküche*