

Die ganze Woche

im Seidl-Bräu vom 20. Februar – 24. Februar 2012

Menü komplett Eur 7.70

Hauptspeise Eur 6.50

Klassisches

Vitales

Mo Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel
Saftiger Putensurbraten mit
Petersilienerdäpfeln, glasierten Karotten
und Rosmarinsaftl

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel
Gebratene Käse-Reislaibchen mit
eingemachtem Kohl und Blattsalat

Di Majoran-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Spirlennudeln und Speckfisoln
Orangensalat mit Eis und Schlagobers

Gebackene Champignons mit
Sauce Tartare und Erdäpfel-Kressesalat
Orangensalat mit Eis und Schlagobers

Mi Karfiolcremesuppe mit Croutons
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit
Dampferdäpfeln und Weißweinsauce

Karfiolcremesuppe mit Croutons
Seidl-Bräu Milchrahmstrudel
mit Vanillesauce

Do Gschmackiges Rahmgulasch von der
IBO-Schweinsschulter mit flaumigem
Serviettenknödel und grünem Salat
Mürber Apfelkuchen mit Schlagobers

Soufflieter Gemüse-Fleckerlauf
mit Putenschinken, Wildkräutersauce
und grünem Salat
Mürber Apfelkuchen mit Schlagobers

Fr Wiener Erdäpfelsuppe mit Wurzelgemüse
Truthahnsteak mit Kräuterbutter,
Pommes frites und buntem Gemüse

Wiener Erdäpfelsuppe mit Wurzelgemüse
Handgemachte Gemüsepizza mit
Mozzarella, Rucolapesto und buntem Salat

Klassische Wirtshausschmankerl

Kräftige Rindsuppe

mit hausgemachten Frittaten oder Nudeln oder Leberknödel

2.80

Alt Wiener Suppentopf

mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse

6.00

Mulligatawny

Würzige gebundene Hühnersuppe mit Mandeln und handgemachter Vollkornflade

4.80

Mangsho Jhol

Geschmorte Lammfleischwürfel mit Ingwer, Kurkuma, Zwiebeln, Erdäpfeln und
Paradeisern, dazu Basmatireis und knusprige Linsenfladen

13.20

Malai Tikka

Mit Ingwer, Knoblauch, Chili und Creme fraiche eingelegte Rinderfiletstücke, knusprig gebacken,
dazu servieren wir grüne Bohnen und Kokosnuss, Mango- und Paradeiserchutney

15.60