

## Mittagsmenü vom 15.07. bis 21.07.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag 15.07.2024	Lauchcremesuppe (AGL) <b>Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Salat (ACGLO)</b>  Cheesecake im Glas (ACG)	Lauchcremesuppe (AGL) <b>Mediterrane Nudelpfanne mit Gemüse und Basilikumpesto, dazu grüner Salat (ACGO)</b>  Cheesecake im Glas (ACG)
Dienstag 16.07.2024	Klare Hühnerbouillon mit Spinatschöberl (ACGL) <b>Gegrilltes Schweinskotelett mit Braterdäpfel, Knoblauchdip und Saisongemüse (AG)</b>  Gedeckter Apfelkuchen (ACGH)	Klare Hühnerbouillon mit Spinatschöberl (ACGL) <b>Indisches Linsen-Dal mit Rosinenreis und Salat (GLN)</b>  Gedeckter Apfelkuchen (ACGH)
Mittwoch 17.07.2024	Schwammerlcremesuppe mit Knoblauchcroutons (ACG) <b>Gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfelschmarren und Rahmgemüse (AGL)</b>  Topfenkuchen mit Mohn u. Kirschen (ACG)	Schwammerlcremesuppe mit Knoblauchcroutons (ACG) <b>Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel und Salat (ACGO)</b>  Topfenkuchen mit Mohn u. Kirschen (ACG)
Donnerstag 18.07.2024	Rinderkraftsuppe mit Grießnockerl (ACGL) <b>Piccata (Schnitzerl) von der Putenbrust auf Paradeisernudeln mit Basilikum und Salat (ACFG)</b>  Mangocreme mit Mandelbisquit im Glas (ACGH)	Rinderkraftsuppe mit Grießnockerl (ACGL) <b>Schwarzwurzelstrudel mit Kräuterdip und Salat (AGO)</b>  Mangocreme mit Mandelbisquit im Glas (ACGH)
Freitag 19.07.2024	Gebundene Gemüsesuppe (AGL) <b>Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Tartare und Erdäpfel-Vogelersalat (ACDGMO)</b>  Somlauer Nockerl (AG)	Gebundene Gemüsesuppe (AGL) <b>Powidltascherl mit Butterbrösel und Zwetschkenröster (ACG)</b>  Somlauer Nockerl (AG)
Samstag 20.07.2024	Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (ACGLO) <b>Gebratenes Maishendlbrustfilet auf Rahmnudeln mit Romanesco (ACG)</b>  Topfengolatsche (G)	Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (ACGLO) <b>Bunter Gemüseauflauf auf Kräutersauce mit Salat (ACGO)</b>  Topfengolatsche (G)
Sonntag 21.07.2024	Brokkolicremesuppe (AGLO) <b>Geschmortes Gustostück in Burgundersauce mit Vollkorn- nudeln und Wurzelgemüse (ACGLO)</b>  Malakoffschnitte (ACFG)	Brokkolicremesuppe (AGLO) <b>Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter, getrockneten Tomaten, Parmesan und Salat (AG)</b>  Malakoffschnitte (ACFG)

Einmal-Kaution pro Stapelgeschirr für Abholer €10,00

Änderungen vorbehalten!

*Guten Appetit wünscht Ihnen das Café-Restaurant Martini!*

A = Glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fische; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Milch; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie;  
M = Senf; N = Sesam; O = Schwefeldioxid u. Sulphite; P = Lupinen; R = Weichtiere; und alle Erzeugnisse daraus