

KONDITOREI - RESTAURANT R A I N E R

KIRCHENPLATZ 5, 9500 VILLACH

TEL. 04242/24 3 77

Mo bis Fr 10 - 16 Uhr, Sa 10 - 14 Uhr

15. - 20. Juli 2019

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

- Frittatensuppe (A,C,G,L) kl. 2,90 / 3,90
- Eierschwammerlsuppe (G) kl. 2,90 / 4,50
- Knoblauchsuppe mit Weißbrotwürfeln (A,G) kl. 2,90 / 3,90
- Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (A,G,O,L) kl. 2,90 / 3,90

DA HABEN WIR DEN SALAT

Bunte Salatschüssel mit Joghurtdressing (G,H,M) kl. 4,80 / 5,80
Beilagensalat (G,H,M) 3,20

„Salatteller Stiegenbräuer“ - Gemischte Salate der Saison mit (A,G,H,N)
Joghurtdressing, darüber gegrillte Putenbruststreifen, Gebäck kl. 7,50 / 8,50

„Salatteller Kri Kri“ - Bunte Blattsalate mit Cocktaildressing,
darüber gebackene Hühnerstreifen, mit Paprika,
Tomaten und Gurken garniert, dazu Gebäck (A,C,G,N) kl. 7,50 / 8,50

„Schweizer Wurstsalat“ - Extrawurst- und Käsestreifen, Essiggurkerln,
Paprika und Zwiebel mit Apfelessig abgemacht, dazu Gebäck (A,G,N) kl. 7,20 / 8,20

AUS DEM NUDELTOPF

„Spaghetti Bolognese“ mit Parmesan (A,C,G) kl. 7,80 / 8,80

„Kärntner Käsnu-del“ dazu Blattsalate mit Joghurtdressing (A,C,G) kl. 8,20 / 9,20

ES IST SCHWAMMERLZEIT

Eierschwammerlsuppe (G) kl. 2,90 / 4,50

„Salatteller Cacciatore“ - Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing,
darüber gebratene Eierschwammerln mit Speck,
garniert mit Tomaten und Gurken, dazu Gebäck (A,C,G,N) kl. 8,50 / 9,50

„Tagliatelle Cacciatore“ (A,C,G,L)
Bandnudeln in Eierschwammerlsauce kl. 9,50 / 10,50

Eierschwammerlrisotto mit Rucola garniert (A,C,G,L) kl. 9,50 / 10,50

Eierschwammerln „a la Creme“ mit Semmelknödel (A,C,G,L) kl. 9,50 / 10,50

Gebratenes Zanderfilet auf Eierschwammerlrisotto,
mit Cocktailtomaten garniert (A,C,D,G,L) kl. 10,50 / 11,50

FÜR LIEBHABER DER FLEISCHLOSEN KÜCHE

Gebackene Polentascheiben mit Kräuterdip
dazu eine bunt gemischte Salatgarnitur (A,C,G) kl. 7,50 / 8,50

UNSERE FEINSCHMECKERTIPPS

Puten-Wienerschnitzel mit Pommes frites (A,C,G,N) kl. 10,20 / 11,20

„Grillteller“ - Gegrillte Medaillons von Pute, Rind und Schwein,
mit Pommes frites, Kräuterbutter und Speckscheibe,
dazu einen bunt gemischten Salat (G,M) kl. 10,90 / 11,90

„Schlemmerteller“ - Gegrilltes Junghühnerbrüstl mit Cocktailsauce,
dazu einen bunt gemischten Salat und Knoblauchbaguette (A,G,M,N) 11,50

„Basler Würstl“ - Bratwürstl mit Speck und Käse umwickelt,
dazu Pommes frites und Grillsauce (A,C,G) 8,80

„Geröstete Kalbsleber“ in Zwiebel-Specksauce mit Bratkartoffeln (A) kl. 10,90 / 11,90

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES

Hausgemachte Marillenknödel aus Topfenteig, in Nussbrösel
mit zerlassene Butter, garniert mit Ribiselsauce (A,C,G,N,O) 7,90

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A,C,G,O) als Dessert 5,90 / 7,90

T A G E S A N G E B O T E

Montag: „BAUERNSCHNITZEL“
(A) Schweinskotelette in Speck-Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln 7,50

Dienstag: „SPAGHETTI CARBONARA“ in Schinken-Rahmsauce 6,90
(A,C,G)

Mittwoch: „BACKHENDL“ mit Kartoffelsalat 7,50
(A,C,G,M,N)

Donnerstag: „SPINATKNÖDEL“ mit Butter und Parmesan 6,90
(A,C,G) dazu eine bunt gemischte Salatschüssel

Freitag: SCHOLLENFILET „PARISER ART“ 7,90
(A,C,D,G) in Eihülle gebacken, mit Erbsenreis

Menüangebot: Aufpreis € 1,50

- Suppe mit Tagesangebot
oder
- Tagesangebot mit gemischtem Salat

A=Gluten/*glutine*, B=Krebstiere/*crostacei*, C=Ei/*uova*, D=Fisch/*pesci*, E=Erdnüsse/*arachidi*, F=Sojabohnen/*soja*,
G=Milch oder Laktose/*latte o lattosio*, H=Schalenfrüchtel/*frutta con guscio*, L=Sellerie/*sedano*, M=Senf/*senape*,
N=Sesam/*sesamo*, O=Sulfite/*Diossido di zolfo*, P=Lupinen/*lupini*, R=Weichtiere/*molluschi*