

# KONDITOREI - RESTAURANT **R A I N E R**

KIRCHENPLATZ 5, 9500 VILLACH

TEL. 24 3 77

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

## 16. - 21. Juli 2018

### AUS UNSEREM SUPPENTOPF

- Rindsuppe mit Tirolerknödel (A,C,G,L) kl. 2,90 / 3,80
- Frittatensuppe (A,C,G,L) kl. 2,90 / 3,80
- Eierschwammerlsuppe (A,G) kl. 2,90 / 4,50
- Knoblauchsuppe mit Weißbrotwürfeln (A,G) kl. 2,90 / 3,80
- Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (A,G,O,L) kl. 2,90 / 3,80

### DA HABEN WIR DEN SALAT

- Bunte Salatschüssel mit Joghurdressing (G,H,M) kl. 4,50 / 5,50  
Beilagensalat (G,H,M) 2,90
- „Salatteller Stiegenbräuer“ - Gemischte Salate der Saison mit (A,G,H,N)  
Joghurdressing, darüber gegrillte Putenbruststreifen, Gebäck kl. 7,20 / 8,20
- „Salatteller Kri Kri“ - Bunte Blattsalate mit Cocktaildressing,  
darüber gebackene Hühnerstreifen, mit Paprika,  
Tomaten und Gurken garniert, dazu Gebäck (A,C,G,N) kl. 7,20 / 8,20
- „Griechischer Salat“ - Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und  
Schafskäse auf Blattsalaten angerichtet, dazu Gebäck (A,C,M,N) kl. 7,20 / 8,20
- „Salatteller Manzo“ - Gemischter Salat mit Balsamicodressing,  
darüber gegrillte Rinder- und Paprikastreifen,  
mit Tomaten und Gurken, dazu Gebäck (A,C,G,N) kl. 7,20 / 8,20

### FÜR LIEBHABER DER FLEISCHLOSEN KÜCHE

- Schwammerlgulasch mit Semmelknödel  
und Zitronen-Sauerrahmgarnitur (A,C,G) kl. 8,20 / 9,20
- „Gebakener Emmentaler“ mit Preiselbeeren  
und bunt gemischter Salatgarnitur (A,C,G,M,N) kl. 7,20 / 8,20
- „Risotto al Funghi“ (C,O)  
Risotto mit gemischten Pilzen, darüber Parmesan kl. 8,20 / 9,20

### UNSERE FISCHSPEZIALITÄT

- Gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter  
auf Kräuterrisotto (D,G,M) kl. 9,80 / 10,80

## AUS DEM NUDELTOPF

„Lasagne al forno“ mit Käse im Ofen überbacken (A,C,G,L,O)	8,20
„Penne al Basilico“ - Röhrennudeln in Basilikumpesto geschwenkt, mit Shrimps und Cocktailtomaten (A,C,G,L)	kl. 7,80 / 8,80
„Kärntner Käsnuudel“ dazu Blattsalate mit Joghurtdressing (A,C,G)	kl. 7,80 / 8,80

## UNSERE FEINSCHMECKERTIPPS

Puten-Wienerschnitzel mit Pommes frites (A,C,G,N)	kl. 9,80 / 10,80
„Grillteller“ - Gegrillte Medaillons von Pute, Rind und Schwein, mit Pommes frites, Kräuterbutter und Speckscheibe, dazu einen bunt gemischten Salat (G,M)	kl. 10,50 / 11,50
„Schlemmerteller“ - Gegrilltes Junghühnerbrüstl mit Cocktailsauce, dazu einen bunt gemischten Salat und Knoblauchbaguette (A,G,M,N)	10,80
„Gordon-Bleu“ vom Schwein (A,G,L) mit Petersiliekartoffeln und Preiselbeeren	kl. 10,50 / 11,50
Geröstete Kalbsleber in Zwiebel-Specksauce, mit Kräuterreis (A,G)	kl. 9,50 / 10,50

## ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES

Hausgemachte Marillenknödel aus Topfenteig, in Nussbrösel geschwenkt, darüber zerlassene Butter, garniert mit Ribiselsauce (A,C,G,N,O)	7,50
--	------

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

Montag: (G)	„PUTENGESCHNETZELTES BOMBAY“ in Curryrahmsauce mit Kräuterreis	6,90
Dienstag: (A,C,G)	„PENNE CARBONARA“ Röhrennudeln in Schinken-Specksauce	6,90
Mittwoch: (A,C,G,M,N)	„FASCHIERTE LAIBCHEN“ im Natursaftl mit Kartoffelpürree	6,90
Donnerstag: (A,C,G,M,N)	„CHAMPIGNONS GEBACKEN“ mit Sc. Tartare und gemischtem Salat	6,90
Freitag: (A,C,D)	„SEEHECHTFILET“ mit Kräuterbutter auf Djuvecreis	7,50

Menüangebot: Aufpreis € 1,50

- Suppe mit Tagesangebot  
oder
- Tagesangebot mit gemischtem Salat