

FRIERSS AM MARKT

Mittagsteller 06.05. – 11.05.2024

Getränke

Montag	TAGLIATELLE BOLOGNESE parmesan rucola 12,90
Dienstag	GELBES HÜNERCURRY basmati reis brokkoli kochbanane 13,90
Mittwoch	GEBRATENER SCHWEINESCHOPF süßkartoffelpüree grüner spargel portweinjus 14,90
Donnerstag	FEIERTAG
Freitag	GESCHMORTE SHORT RIBS fregola sarda zitrone-gremolata 14,90
Samstag	CURRYWURST gebackene kartoffeln röstzwiebel 12,90

PROSECCO SALATIN glas 0,1 l | 5,10|
PROSECCO SALATIN ROSÉ glas 0,1 l | 5,10|
APEROL SPRITZER prosecco | orange | 5,90|
SPRITZER 0,25 l | 3,90|

SCHLEPPE STADTBÄU 0,3 l | 4,20|
MORETTI BIER 0,33 l Flasche | 4,20|

COCA COLA | COKE ZERO 0,33 l | 3,70|
FRUCHTSAFT BLUTORANGE | BIRNE fl. 0,2 l | 3,70|
FRUCHTSAFT BLUTORANGE | BIRNE GESPRITZT 0,5 l | 4,50|
HAUSGEMACHTER EISTEE | 4,50|
SODA MIT ZITRONE 0,25 l | 2,60| 0,5 l | 3,50|

Suppe & Salat

PAPRIKACREMESUPPE
fladenbrot | creme fraiche | 4,90|

SALAT
salatherzen | tomate | parmesan | 4,90|

Marktküche Dienstag bis Samstag

Weinempfehlung

DOLCE VITA
prosciutto castello | mortadella | parmesan | grissini
feigen-chutney | 9,90|
(A, M, G)

TATAKI VOM RIND
gurken-mango-salat | ponzu | haselnüsse | 17,90|
(A, C, F, H)

SURF & TURF SALAT
rinderhuft | garnele | salatherzen | parmesan-dressing
| 18,90|
(A, B, C, E, M)

GESCHMORTE KALBSBACKE
trüffel-selleriepüree | wilder brokkoli | kalbsjus | 16,90|
(A, G, H, I, O)

RHABARBER-RAGOUT
haselnusseis | butterscrumble | 5,90|
(A, G, H)

unsere mitarbeiter:innen informieren sie
gerne über die einzelnen allergene

FRIULANO
weingut salatín, veneto, italien 0,125 l | 4,20|

MERLOT
weingut salatín, veneto, italien 0,125 l | 4,50|

VINO ROSE
weingut tenuta ulisse, abruzzo, italien 0,125 l | 4,70|

WIENER GEMISCHTER SATZ
weingut mayer am pfarrplatz, wien 0,125 l | 4,70|

SCORPIO
weingut heribert bayer, mittelburgenland 0,125 l | 4,70|