

ZUR FREIEN ENTNAHME

Unser hausgemachtes Brot enthält Gluten

MENÜPLAN VOM 3. BIS 31. JÄNNER

TÄGLICH, AUSSER SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAG

MITTAGS-AKTION
Wasser mit Bio-Holunder oder Bio-Himbeer bzw. Bio-Johannisbeer
1/2 l € 2,50

MENÜS BIS 16 UHR	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Tagessuppe oder Tsatsiki (G) bzw. gefüllte Weinblätter				
MENÜ 1 FISCH € 9,50	Zanderfilet gegrillt, serviert mit Kartoffeln, Zucchiniestreifen und Salat (A, D, O)	Muscheln und Garnelen in Tomaten-Knoblauch-Sauce, serviert mit Reis (R)	Hohifilet, serviert mit Gemüse (D)	Meeresfrüchte-Risotto nach griechischer Art (R)	Wolfsbarschfilet, serviert mit Kartoffeln, Zucchiniestreifen und Salat (A, D, O)
MENÜ 2 VEGETARISCH € 7,60	Fisolen und Kartoffeln im Tontopf serviert	Gefüllte Paprika mit Kräuterreis, serviert mit griechischem Salat (G, O)	Spaghetti mit Tomatensauce	Zucchini-Laibchen, serviert mit Tsatsiki und griechischem Salat (G, O)	Melanzani mit Tomaten-Knoblauch-Sauce, serviert mit Kartoffeln
MENÜ 3 FLEISCH € 8,90	Lammmedaillons aus der Pfanne in Pfeffersauce, serviert mit Reis	Schopfsteak gegrillt, serviert mit Tsatsiki und Pommes (G)	Schweinsmedaillons aus der Pfanne in Thymiansauce, serviert mit Reis	IANNIS BURGER: Faschierter Laibchen mit gegrillten Melanzani, Fetakäse und Tomaten, serviert mit Tsatsiki und hausgemachten Pommes (G)	Hühnerfiletstücke mit Teigreis

Liste der 14 Allergene:

Liebe Gäste, schlagen Sie uns bitte Ihre Menüwünsche vor. Wir werden daraus die Beliebtesten für nächsten Monate auswählen und gerne in unseren Menüplan übernehmen.



A. Glutenhaltiges Getreide



B. Krebstiere



C. Ei



D. Fisch



E. Erdnuss



F. Soja



G. Milch oder Laktose



H. Schalenfrüchte



L. Sellerie



M. Senf



N. Sesam



O. Sulfite



P. Lupine



R. Weichtiere