BS8 Bistro
natürlich gesund essen!

Mittagsangebot für die Woche vom 23.11. – 27.11.2026
Täglich ab 11.30 Uhr

MONTAG	Steckrüben-Cremesuppe mit glasierten Äpfeln (H)	**6,00 €**
	Pasta mit Kürbis-Zucchini-Sauce, panierter Feta-Ecke und gerösteten Sonnenblumenkernen (A, B, F, H)	**10,00 €**
	Fenchel-Möhren-Salat mit Orangen-Dressing	**6,00 €**
DIENSTAG	Kürbis-Tomaten-Cremesuppe mit Petersilien-Chili-Topping (H)	**6,00 €**
	Gebackener Paneer (indischer Käse) auf Wirsing-Möhren-Kartoffel-Curry mit Kokosmilch an Basmatireis (F, H)	**10,00 €**
	Sellerie-Apfel-Salat mit gerösteten Nüssen (G, H)	**6,00 €**
MITTWOCH	Sauerkraut-Kartoffel-Eintopf mit gebratenem Räuchertofu (E, H)	**6,00 €**
	Rinderschmorbraten (Biohof Gessner) in Rotwein-Gemüse-Sauce mit Apfel-Rotkraut und hausgemachten Spätzle (A, B, F, H, K)	**11,00 €**
	Bunter Spitzkohl-Salat mit scharfem Erdnuss-Dressing (D, H)	**6,00 €**
DONNERSTAG	Borschtsch mit Rindfleisch (Biohof Gessner), Rote Bete, Weißkohl und Kartoffeln, Sauerrahm (H, F)	**6,00 €**
	Tiroler Spinatknödel mit Bergkäse, brauner Butter und Salatbouquet (A, B, F, H, I, J)	**10,00 €**
	Gurken-Linsen-Salat mit Datteln und Zitronen-Senf-Dressing (H, I)	**6,00 €**
FREITAG	Orientalische Rote-Linsen-Suppe mit Joghurt-Dip (F, H)	**6,00 €**
	Seelachsfilet im Cornflakes-Mantel auf Spitzkohl-Zucchini-Gemüse mit Kräuter-Kartoffeln und Möhren-Ingwer-Sauce (A, B, C, H)	**11,00 €**
	Salatvariation	**6,00 €**

Allergenkennzeichnung:

A ... Glutenhaltiges Getreide	D ... Erdnüsse	G ... Schalenfrüchte (Nüsse etc.)	J ... Sesam
B ... Eier	E ... Soja	H ... Sellerie	K ... Schwefeldioxid und Sulfite
C ... Fisch	F ... Milch (Laktose)	I ... Senf	

Jetzt reservieren
03641 - 478 129