

# Restaurant Aarauerstube

## T A G E S M E N U

**Dienstag, 24. April 2018**

**Menusuppe : Gemüsesuppe Fr. 2.-**

**- 1 -**

**Kalbsrückensteak an  
Pilzsauce mit Nudeln  
und Gemüsegaritur**

**Fr. 29.- /kl.Port. Fr. 22.-**

**- 2 -**

**Schweinsrahmschnitzel  
an Champignonssauce,  
Teigwaren, grüner Salat**

**Fr. 21.-**

**- 3 -**

**Gebratene Pouletflügeli  
mit Pommes-frites  
und grüner Salat**

**Fr. 19.-**

**- 4 -**

**Teigtaschen mit Gemüse-  
füllung an Salbeibutter und  
Reibkäse, dazu grüner Salat  
(Vegi)**

**Fr. 18.50**

**-5- Rindsgulasch ungarische Art  
mit Reis und Gemüsebeilage Fr. 20.-**

**Aktuell: „Frühlingszeit – Spargelzeit“ : wählen Sie von der spezial Karte !!!**

\*\*\*\*\*

**z.B. - 6 - Spargel-Käseschnitte mit Landrauchschinken und  
Raclettekäse überbacken dazu Spiegelei, grüner Salat Fr. 19.50**

### „Dessert - Empfehlung“

<b>Erdbeer- Torte</b>	<b>Fr. 4.60</b>
<b>Schwarzwälderschnitte</b>	<b>Fr. 3.50</b>
<b>Kleiner Coupe Pavane</b>	<b>Fr. 6.50</b>

**Weintipp: aus Spanien: „Domingo“, Ibañesas Bodegas, TS: Tempranillo/Cab.Sauv./Jg.13**  
**Offenausschank : Flaschen-Qualität : je 1dl à Fr. 5.50 / Fl. 7,5dl à Fr. 37.-**

**Feldschlösschen: das feine, helle, trübe Frühlingsbier vom Fass Stange: Fr. 4.60**

**Das neue Weizen-Bier von Feldschlösschen mit Orangen-Koriander verfeinert : Fl. 3dl Fr. 4.50**

**„Hugo“ Prosecco mit Holunderblüten- und Minzenextrakten (5,9%Vol.) Fr. 7.-**

**Möhl-Apfelwein trüb vom Fass alkoholfrei Bügelfl. 5dl Fr. 5.60**

inkl. MwSt.