

Restaurant Aarauerstube

T A G E S M E N U

Mittwoch, 17. Oktober 2018

Menusuppe : Rüblicrèmesuppe Fr. 2.-

- 1 -

Schweinsfilet an Pfeffer-
rahmsauce mit Butternu-
deln und buntem Gemüse

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

- 2 -

Siedfleisch mit Boillon-
kartoffeln und Meerrettich-
sauce dazu grüner Salat

Fr. 19.50

- 3 -

Paniertes Pouletbrüstli
mit Pommes-frites
und Gemüsebeilage

Fr. 21.-

- 4 -

Safranrisotto mit Tomaten-
sauce dekoriert und Käse,
dazu gemischter Salat
(Vegi)

Fr. 18.50

-5- **Szegediner Rindsgulasch** mit Sauerkraut verfeinert
im Reisring serviert und grüner Salat

Fr. 20.-

Aktuell: „ wild auf Wild “ : wählen Sie von der spezial Karte !!!

z.B. - 6 - **Rehpfeffer „Mirza“** mit Spätzli, Rot-
kraut, Marroni und Preiselbeerapfel Fr. 25.- /kl.Port. Fr. 19.50

„ Dessert - Empfehlung “

Williams-Torte

Fr. 4.60

Punschkugel

Fr. 3.50

Kleiner Coupe Stracciatella

Fr. 7.-

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

Feldschlösschen: *das feine, helle, trübe* **Braufrisch 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

!! Jetzt aktuell!! ROTER SAUSER 2dl: Fr. 4.- / 3dl: Fr. 5.90 / 5dl: Fr. 9.90