

Kalte Speisen:

Piatto di antipasto freddo

Prosciutto San Daniele / Salami / Latteria Käse / Weißbrot / Grissini / Oliven / Kapern / Pfefferoni / italienische Zwiebel) (A,C,G,D,F)
für 1 Person oder 2 Personen

Latteria-Käse

Kapern / Oliven (G,F,)

Panino Prosciutto / Salami

Perlzwiebel / Pfefferoni (A,C,E,F,G,N)

Warme Speisen:

Schinken Käsetoast (A,C,G,M)

Spezial Haustoast (A,C,G,M)

Schinken Käsetoast / Tomaten / Zwiebel

Alexander's Cheeseburger (A,B,C,D,F,G,H,P,R)

200 g Black Angus Beef / Salat / Zwiebel / Tomaten / Käse / Burgersauce

Cevapcici vom Grill

Pommes Frites / roter Zwiebel / Ajvar (A,C,E,F,G,N)

Original Münchner Weißwürste (A,C,E,F,G,M,O)

1 Paar Weißwürste / süßer Senf / Brezen im Porzellankessel serviert

Bayrische Salzwassergarnelen vom Grill auf Safranrisotto (A,B,C,D,F,G,H,P,R)

5 Stk. Bayrische Salzwassergarnelen / Safranrisotto (**Zubereitungszeit ca. 15 Minuten**)

Red Mullet (Rote Meerbarbe) (A,C,E,N,P,F,G,M)

Filets von der roten Meerbarbe / Safranrisotto

Loup de mer (Wolfsbarsch) (A,C,E,N,P,F,G,M)

2 Stk. Wolfsbarschfilets / Peperonata Piemontese / Grillwedges / Knoblauchöl

Spaghetti alla Pescatora (A,C,E,N,P,F,G,M)

Spaghetti / Meeresfrüchte

Spaghetti oder Penne (A,C,E,N,P,F,G,M)

pomodoro / bolognese

Salate:

Bayrische Salzwassergarnelen vom Grill auf Tomaten-Mango-Salat mit

Mozzarella (A,B,C,D,F,G,H,P,R)

3 Stk. Bayrische Salzwassergarnelen / Tomaten / Mango / Mozzarella / Limette

Insalata mista

Gemischte Salate der Saison / Tomaten / Balsamico-Hausdressing

Insalata tonno

Gemischte Salate der Saison / Tomaten / Thunfisch / roter Zwiebel / Balsamico Hausdressing

Beilagen:

Portion Weißbrot (A,C,G,N)

Münchner Brezn (A,C,E,F,G,N)

Portion Steak Pommes (A,C,E,F,G,N)

Desserts:

Eiskaffee

Schlagsahne & Kaluha (A,B,C,D,E,F,G,H,N,P,R)

Alex's Valrhona Schokoladeküchlein (Zubereitungszeit 18 Minuten)

Vanilleeis / Schlagsahne (A,B,C,D,E,F,G,H,N,P,R)

**KÜCHE von 11:30 bis 13:30 und von 17:00 bis 21:00
UHR**

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sein können oder sind, trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Gluten haltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

GRILLABEND IN ALEXANDER'S VINO THEK

**JEDEN DONNERSTAG VON
17 – 21 UHR**

**Jeden Donnerstag wird in Alexander's
Vinothek für Sie gegrillt...**

**Es erwarten Euch Schmankerln vom Grill
wie:**

**CEVAPCICI
BURGER
CALAMARI
FISCH
STEAKS
KOTELETTS
u.v.m.**

**Reservierungen: 0664 / 106 40 92
oder per Email unter
office@alexanders-vinothek.at**