

# OSTERIA – WEINBAR

Die Osteria mit Wohlfühlatmosphäre



## TAGESEMPFEHLUNG

Samstag, 20. Oktober 2018

### Suppe

Creme Suppe von gelben Rüben  
mit Fischnocklerl

€ 4,30

### Tagesgericht

Gebratener Seeteufel im Speck  
mit Eierschwammerl, Paprika und Erdäpfel

€ 24,50

Mittagstisch in der Woche vom 16. Oktober bis 20. Oktober

### Dienstag

Spaghetti mit verschiedenem Sellerie, Walnüssen und Rosmarin

€ 9,80

Gefüllte Nudelblätter mit Safrangemüse und gebratener Forelle ( Filet )

€ 12,80

### Mittwoch

Kürbis – Nudeln mit Rucola

€ 9,80

Saltim Bocca vom Hendl auf Kastanien Trauben Risotto

€ 12,80

### Donnerstag

Zucchini – Nudeln mit Pinienkernen und getrockneten Paradeisern

€ 9,80

Gebratener Rehschlegel mit Kürbis und Erdäpfelpüree

€ 12,80

### Freitag

Kren – Nudeln mit geräuchertem Lachs roten Rüben

€ 9,80

Gnocchi di patate mit Mozzarella & Basilikum

€ 12,80

### Samstag

Spaghetti mit Kastanien, rotem Zwiebel und Prosciutto

€ 9,80

Rosa gebratene Entenbrust auf Apfel – Nuss – Risotto

€ 12,80

www.cucina-vini.at / 3100 St. Pölten, Herrenplatz 2 / Telefon: 0676 / 354 81 39

Alle angeführten Preise incl. MwSt.

Allfällige Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

# OSTERIA – WEINBAR

Die Osteria mit Wohlfühlatmosphäre



**GABELFRÜHSTÜCK, Samstag, 20. Oktober 2018**

ab 10:30

Gebratene Chili Käse Krainer  
mit Senf und Kren € 4,5

Saftiges Rindsgulasch  
mit Gebäck  
€ 9,5

## MITTAGSTISCH

Cremige gelbe Rüben Suppe  
mit Fischnockerl € 4,2

Spaghetti  
mit rotem Zwiebel, Kastanien und Prosciutto  
€ 9,8

Gebratene Entenbrust  
mit Apfel Walnuß Risotto  
€ 12,8

Auskünfte zur Allergenverordnung erhalten Sie bei unseren MitarbeiterInnen.

**Unsere Weinempfehlung**  
2017 Rosé vom Zweigelt  
Weingut Bründelmayer, Langenlois

Auskünfte zur Allergenverordnung erhalten Sie bei unseren MitarbeiterInnen.