



## **Mittagskarte \***

Montags-Freitags von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr  
vom 12.07.2021 bis 15.07.2021

### **Montag, 12.07.2021**

**Putensteak mit mediterraner Tomatensauce  
und Kartoffelpüree**

7,50 €

8,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

### **Dienstag, 13.07.2021**

**Hirschgulasch mit Waldpilzen  
und Haselnuss- Spätzle**

7,50 €

8,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

### **Mittwoch, 14.07.2021**

**Hühnerfrikassee mit Karotten und Erbsen  
dazu Kräuterreis**

7,50 €

8,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

### **Donnerstag, 15.07.2021**

**geschnitztes vom Schwein  
mit Gartengemüse, Kräutern und Kartoffelecken**

7,50 €

8,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

### **ab Freitag, 16.07.2021**

**Aufgrund von sehr geringer Auslastung in dieser  
Zeit, bleibt das Restaurant ca. 4- 6 Wochen wieder  
geschlossen. Wir freuen uns auf den Neustart im  
August 2021. Sie erreichen uns wie gewohnt unter:  
[info@umspannwerk-ost.de](mailto:info@umspannwerk-ost.de)**



## Suppen

EUR

Tomatensuppe mit Basilikumsahne  
und geschmolzenen Mozzarellaperlen

5,00

## Salate

kleine Salatvariation  
der Saison

6,50

große Salatvariation  
der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln

10,00

### zusätzlich zum Salat:

Hirtenkäse und Oliven

+ 3,50

Thunfisch in Öl

+ 4,50

dazu bieten wir Ihnen eine Auswahl von verschiedenen Dressings:  
Balsamicodressing, Joghurtdressing, Kräuter-Knoblauchdressing und Essig & Öl

## Vorspeisen

Feldsalat mit Balsamico- Vinaigrette  
frischen Erdbeeren und Ziegenkäse

8,50

Rindercarpaccio  
hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Dijon-Feigen-Senf  
mit frischem Rucola und Parmesan

10,00

## Pasta

Tagliatelle mit saftigen Lachswürfeln  
frischem Spinat, Kirschtomaten und Kräuterrahmsauce

15,50

Tagliatelle mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet  
frischen Champignons, Weißwein, Parmesan und Zitronenrahm

14,50

Vegetarische Pasta mit gebratenem mediterranen Gemüse  
fruchtige Tomatensauce, Thymian, Parmesan, Petersilie und Rucola

14,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<b><u>Hauptgerichte</u></b>	EUR
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat	13,50
Vegetarische Pfanne mit frischer Paprika, Auberginen, Zucchini, Hirtenkäse, Rucola und frittierten Kartoffelwürfeln (auf Wunsch auch vegan)	13,50
Vegetarische Spätzlepfanne mit Gemüse Thymian, Zitrone, Frühlingslauch und mildem Käse gratiniert	13,50
Pikante Schweinefiletspitzen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Risotto mit Wildreis	14,00
Spätzlepfanne mit Schweinefiletspitzen gebratener Paprika, Champignons, roten Zwiebeln mit mildem Käse gratiniert	14,50
Hähnchenbrustfilet in Kräutern gebraten mit Zucchini-Tomatengemüse, Hirtenkäsewürfel und Risotto mit Wildreis	14,50
Schweinefiletmedaillons mit schmackhaften Waldpilzen, dazu Kartoffelpüree getoppt mit Parmesan und knusprigen Bacon	15,00
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	21,00
<b><u>Fisch</u></b>	
gebratenes norwegisches Lachsfilet mit karamellisieren Karotten und Kartoffel- Lauchpüree	15,50
<b><u>Dessert</u></b>	
geeister Kaiserschmarrn halbgefrorenes Parfait in Schichten mit Rumrosinen und Mandelsplittern	5,50
Vanilleeisbecher 2 Kugeln Vanilleeis mit warmen Kirschen und Schlagsahne	6,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



## **Soups**

EUR

Tomato Soup with fresh basil mousse  
and pearls of mozzarella

5,00

## **Salads**

Small variation of green salad and raw vegetables

6,50

Big variation of green salad and raw vegetables  
with fried croutons

10,00

## **Salad extras**

Greek cheese and olives

+3,50

Tuna Fish

+4,50

## **salad dressings:**

Balsamic dressing, yoghurt dressing, herb dressing with garlic  
or vinegar and oil

## **Starters and small appetizer**

Corn salad with balsamic vinaigrette  
fresh strawberries and goat cheese

8.50

Carpaccio of Beef  
with fig mustard, fresh arugula and parmesan

10,00

## **Pasta**

Tagliatelle with salmon cubes  
fresh spinach, cherry tomatoes and herbal crem sauce

15,50

Tagliatelle with strips of chicken breast fillet  
fresh mushrooms, white wine and lemon cream

14,50

Vegetarian Pasta with fried Mediterranean vegetables  
fruity tomato sauce, with fresh thyme, parmesan  
parsley and arugula

14,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<b><u>Main dishes</u></b>	EUR
Breaded Cutlet of Pork with a warm potato bacon salad	13,50
Vegetarian pan with fresh peppers and eggplant, white cheese, arugula and fried potato cubes	13,50
Vegetarian spaetzle with vegetables Spring onions, with fresh thyme and mild cheese gratin	13,50
Spicy slices of Pork Filet with fresh mushrooms, onions and peppers and risotto with wild rice	14,00
Spaetzle with pork fillet tips roasted peppers, mushrooms and red onions gratinated with mild cheese	14,50
Chicken breast fillet fried in herbs with zucchini and tomato vegetables, cubes of shepherd's cheese and risotto with wild rice	14,50
Pork medallions with wild mushrooms, mashed potatoes topped with parmesan and crunchy bacon	15,00
Argentinian rump steak with herb butter on a pepper sauce and baked potato with sour cream	21,00
<b><u>Fish</u></b>	
fine fillets of grilled salmon with caramelized carrots and mashed potatoes and leek	15,50
<b><u>Desserts</u></b>	
iced „Kaiserschmarrn“ "speciality of Austria", parfait in delicate layers with rum-soaked raisins	5,50
Ice cream two balls vanilla ice, hot cherries and whipped cream	6,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB