

Menüs für Lunch-Stops in Innsbruck 2009

Stellen Sie ein **dreigängiges Menü** nach Ihrer Wahl zusammen, bestehend aus: Entweder **Suppe** oder **Vorspeise, Hauptspeise, Dessert** inkl. Baguette und Wasser. **Der Menüpreis richtet sich nach dem ausgewählten Hauptgericht!**

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>„Wiener Suppentopf“ mit Rinderbouillon, Fadennudeln, Gemüse und Rindfleisch *</p> <p>Klare Gemüsesuppe mit Parmesan *</p> <p>Cremige Knoblauchsuppe mit Schwarzbrotwürfeln</p> | <p>Bouillon mit Griessnockerl oder Frittaten oder Tiroler Knödel *</p> <p>Pochiertes Petersfischfilet mit feiner Dillcreme und wildem Reis</p> | <p>Gemüseauflauf mit Käsesauce *</p> <p>Spinatstrudel auf Tomatensauce</p> | <p>3 Stück hausgemachte Bratwürstl mit Sauerkraut *</p> <p>Gorgonzolarisotto mit Radicchio</p> |
| <p>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfel-Vogerlsalat *</p> <p>Gebratener Jungschweinschopf mit Kümmelsaft, auf grünen Bohnen und Braterdäpfel *</p> <p>Tiroler Gröstl mit Spiegelei und grünen Salat</p> | <p>½ Grillhendl mit Bratkartoffeln *</p> <p>Zürcher Kalbsrahmgescnnetzeltes mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und Blattsalat *</p> <p>Cordon Bleu mit Gemüsereis und Salatteller</p> | <p>Lammschlägelbraten „Tiroler Art“ mit Natursaft, mitgebratenen Erdäpfeln und Karotten- Selleriegemüse *</p> <p>Überbackene Poulardenbrust mit Tomaten und Mozzarella, Safranrisotto und Broccoligemüse *</p> <p>Gedünsteter Rinderbraten mit Rotweinsauce, Erdäpfelkroquetten und Gemüse</p> | <p>Gebratenes Meerhechtfilet mit Senfsauce, Basmatireis und Gemüse *</p> <p>Rindsschnitzel „Esterhazy“ mit Rahmsauce, Gemüse und Nockerln *</p> <p>Wildragout mit Zwiebeln und Speck Kartoffelkroquetten, Preiselbeeren und Blaukraut</p> |
| € 13,- | € 14,- | € 15,- | € 16,- |
| <p>Auswahl an Tiroler Käse *</p> <p>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</p> | <p>Topfenknödel mit Butterbrösel und Erdbeermark</p> | <p>Warmer Apfelstrudel *</p> <p>Zitroneneis mit frischem Obstsalat</p> | <p>Vanilleiscreme mit Schokoladensauce und Schlagobers</p> |



Reservierung:

Gilmstraße 5, A-6020 Innsbruck
Tel: 0043(0)512/5920,
Fax: 0043 (0)512/5803-10

e-mail: reservierung@central.co.at
Internet: www.central.co.at

Getränkepauschalen

| | |
|---|---------------|
| 0,25l Mineralwasser | € 1,90 |
| 1 kleines Getränk (1/8l Wein, 1/3l Bier, 0,3l Limo) | € 2,80 |
| 1 grosses Getränk (1/4l Wein, 0,5l Bier, 0,5l Limo) | € 3,80 |

Central Offert

Risotto mit Pilzen
*
Zwiebelrostbraten
auf Bratkartoffeln und grünen Bohnen
*
Sachertorte
€ 15,50

Unsere Empfehlungen

Menüs inkl. einem Aperitiv

Handgemachte Schlutzkrapfen
mit brauner Butter und Parmesan
*
Glacierter Kalbsrücken
mit Champignonreis und frischem Gemüse
*
Käse
*
Crème Caramelle
mit Himbeersauce und Schlagobers

€ 20,-

Tiroler Speck garniert
*
Rindsbouillon mit Griessnockerl
*
Im Ganzen gebratenes Jungschweinfilet
mit Eierschwammerlsauce,
Erdäpfelstrudel und frischem Gemüse
*
Weisse Moccamousse
mit Erdbeermark

€ 22,50

Geräucherte Forelle
*
Feine Bandnudeln mit Morcheln
*
Lammrücken rosa gebraten
mit Natursaft, Gratinkartoffeln und
Blattspinat
*
Marillenstrudel
mit Weinschaum

€ 24,50