



HERZLICH WILLKOMMEN!



Wir hoffen es wird Ihnen bei uns gefallen,
Sie werden sich wohlfühlen,
es wird Ihnen schmecken
und Sie werden umsorgt.

Ihr BUNT Team



Verkleinerte Speisekarte

August 2017

BUNT

Restaurant & Eventlocation

*****Weine des Monats*****

Zierer 2015 **Riesling** Satzing/NÖ/1/8 € 4,50

Weinwurm **Roter Muskateller** 2015/NÖ/1/8 € 4,50

Erwin Sabathi **Welschriesling** Klassik / Südsteiermark 1/8 € 4,50

Leberl **Blaufränkisch** 2013 Föllikberg /Leithagebirge/B 1/8 € 4,50

NEU Aperitif **Preiselpeter** (Preiselbeer, Weißwein, Soda) € 5 0)

Prosecco Zitronenverbene € 4 0)

NEU Preiselbeer gespritzt mit Orange & Minze 0,5l € 4

& **NEU** Zitronenverbene gespritzt mit Minze 0,5l € 4

Kalte Tomaten Basilikum Suppe mit Grissini A)C)L € 5

Crostini mit Avocado Fenchelcreme A)C)L € 6

Hausgemachter Spinat Schafskäse Strudel mit Kräuterrahm

A)G)L) € 12

*Rotbarsch Filet im Kräuterbackteig
mit Braterdäpfel, Salat & Dipsoßen*

A)D)G)L)M)O) € 19

Rosmarin Panna Cotta mit Pfirsich

A)C)E)G)H) € 6

BUNT Eis Coup „Raffael“

(Vanille, Schokolade, Eierlikör, Melone)

A)C)E)G)H) € 8

Allergeninformation gemäss Codex Empfehlungen: A)Glutenhaltiges Getreide B)Krebstiere C)Ei D)Fisch E)Erdnuss F)Soja G)Milch oder Laktose
H)Schalenfrüchte L)Sellerie M)Senf N)Sesam O)Sulfite P)Lupinen R)Weichtiere

www.restaurantbunt.at

BUNT Mäntelchen Speck oder Zucchini

Gegrillter Schafskäse, umwickelt mit Speck oder Zucchini
auf buntem Blattsalat G)O)

Stück: 2/4/6 € 6/12/18

Brotkorb

A)N

Gebackenes Schweinsschnitzel mit gemischtem Salat € 11

A)C)G)M)O

Cordon Bleu v Schwein mit gemischtem Salat € 15

A)C)G)M)O

Gebackenes Hühnerschnitzel mit gemischtem Salat € 13

A)C)G)M)O

Hühnerfiletstreifen , gegrillt, auf Blattsalat € 13

A)C)G)M)O

Hühnerfilet, gegrillt, mit Pommes Frites und Kräuterbutter G) € 13

BUNT Hühner Curry (scharf)

Hühnerfilet, geschneuzelt, in hausgemachter Currysauce,
mit Reis und grünem Blattsalat A)G)L)M)O

€ 14

Schollenfilet, gebacken, mit Erdäpfelsalat € 17

A)C)D)F)G)L)M

Zanderfilet, „serbische Art“, gegrillt,

mit Knoblauchöl bestrichen, dazu Petersilerdäpfel & Blattsalat

A)D)G)O

€ 19

BUNT Gemüse Curry (scharf) dazu Reis und grüner Blattsalat € 12

G)L)O

Gebackene Champignons mit gemischtem Salat € 11

A)C)F)G)M)O

Gebackener Camembert mit Blattsalat € 11

A)C)F)G)M)O

BUNT Cheese BURGER mit Speck € 11

BUNT Chili BURGER € 11

A)C)F)G)M)N)O

Beilage: Pommes, Braterdäpfel oder gemischter Salat M)O)

BUNT Schokokuchen

Hausgemachter Schokoladekuchen aus dunkler Schokolade,
frisch aus dem Backofen-aussen fest, innen flüssig, garniert mit frischen Früchten

(Wartezeit 20min) A)C)E)G)H

€ 8

BUNT Apfelringe gebacken, mit Eierlikör, Zimt und Zucker € 8

A)C)G

Aperitif

Prosecco	0,1l	€ 3
-) Rosenblüte	0,1l	€ 3,50
Hugo Sprizzante		€ 4
O)		

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle, prickelnd oder still	Fl.	0,35l	€ 3
	Fl.	0,75l	€ 6
Sodawasser*		0,25l	€ 1
Soda Zitron*			
Sodawasser mit frisch gepresstem Zitronensaft		0,25l	€ 2

BIO Sirup von Green Sheep Wiesenkräuter, 5 Minzen

mit Wasser verdünnt Fl. 0,5l € 3

Sirup Holunderblüte/Himbeer

mit Wasser verdünnt Fl. 0,5l € 3

Apfelsaft, naturtrüb pur/gespritzt* 0,25l € 3/€ 2

Almudler/ Coca Cola/light** 0,33l € 3,50

Hauswein, Grüner Veltliner, Zweigelt

1/8l € 2,50

Weiß oder Rot gespritzt 0,25l € 3

O)

BIER, vom Fass, aus Österreich, Salzburg

TRUMER PILS 0,2l € 2,50/0,3l € 3,50/0,5l € 4,50

Clausthaler, alkoholfrei Fl. 0,5l € 4

A)O)

*Jugendgetränke

Speisekarte nach LMIV 1169/2011

Allergeninformation gemäss Codex Empfehlungen: A)Glutenhaltiges Getreide B)Krebstiere C)Ei D)Fisch
E)Erdnuss F)Soja G)Milch oder Laktose H)Schalenfrüchte L)Sellerie M)Senf N)Sesam O)Sulfite P)Lupinen
R)Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen:

-) Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
-) Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. (EU LMIV 1169/2011) Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte geben Sie uns hierbei Bescheid wenn dies für Sie von Nöten ist! Gerne richten wir uns danach!
-) Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
Hier gilt der Haftungsausschluss.
-) Die Auszeichnung der allergenen Stoffe muss hier nur bei offenen, unverpackten Speisen und Getränken erfolgen.
Bei verschlossenen Speisen und Getränken gilt der Verantwortungsbereich des Herstellers. Allergenausweisung laut Etikett.(zB. verpacktes Ketchup, verpackte Soßen, Flaschenbier, etc.)

Wichtige Info zu Herkunft & Zubereitung:

Wir sind uns unserer Aufgabe bewusst in Zeiten wie diesen **nachhaltig, sorgfältig aber auch wirtschaftlich hauszuhalten.**

Unter diesem Aspekt legen wir **höchsten Wert auf die Wahrung und Sicherstellung der Verwendung hochwertiger und nach Möglichkeit heimischer & regionaler Lebensmittel.**

Die Zubereitung unserer Speisen erfolgt immer frisch und mit hochwertigen Pflanzenölen. Wir verwenden kein Frittierfett. Wir achten nach Möglichkeit auf fettarme & zuckerreduzierte Zubereitung.

Sollten Sie Fragen zur Zubereitung oder Herkunft der „Rohmaterialien“ haben so wenden Sie sich bitte an uns. Ihr BUNT Team

Copyright, alle Rechte vorbehalten.

Alle Informationen erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.
Sollte uns dennoch ein Fehler unterlaufen sein, bedauern wir dies,
können für diesen Fall aber keine Haftung übernehmen. Der Inhalt dieser Seiten ist urheberrechtlich geschützt.
Jede weitergehende Nutzung, insbesondere die Veröffentlichung, Vervielfältigung und jede Form von gewerblicher Nutzung sowie die Weitergabe an Dritte – auch in Teilen oder in überarbeiteter Form- ist ohne unsere Zustimmung untersagt.