

**Bio - Täglich frisch
gekocht - Regional
- Farm to table -
Slowfood -**



Reservierungen
SMS: 0660 8372509
soulkitchen@bitsandbites.at

Die Saison schreibt unsere Karte

Wochenkarte KW 42
v. 16.10. - 18.10.

Vorspeise der Woche

im Menü € 2,6

Rucola Schaum Suppe € 3,8

Dessert

im Menü € 2,6

Mandelbiskuit. Himbeer Mascarpone Creme. € 3,8

Montag

Wegen externer Veranstaltung geschlossen

Dienstag

Beef Burrito. Salat. Bohnenpaste. Mais. Sauerrahm. Käse. € 9,8

Rotes Süßkartoffel Curry. Gemüse. Duftreis. Jungspinat. € 9,5

Mittwoch

Vietnamesisches Sandwich. **Bahn Mi.** .Schweinebauch. Jungzwiebel. Hoi Sin Sauce. € 9,8
+ Spicy Mango Kraut Salat.

Spinat Feta Laibchen. Geröstete Cherry Tomaten. Gewürzrahm. Rosmarin. € 9,5

Donnerstag

Satay Summer Rice Rolls. Hühnerfleisch von der Keule. Erdnuss Sauce. Reis Vermicelli € 9,8
+ Salat

Indische ‚Bhel Puri‘ Kartoffeln. Tomaten. Röstgemüse. Grünes Chutney. Gewürzjoghurt. € 9,5

Freitag

Wegen externer Veranstaltung geschlossen

Die Saison schreibt unsere Karte. Unsere Speisen werden frisch aus den besten Zutaten, die wir am Markt finden können für sie zubereitet. Wir verwenden Zutaten aus nachhaltigem Anbau, zum Teil Bio-zertifiziert. Bei Fragen zu Zubereitungsmethoden und Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Team. Auf Reservierung bereiten wir gerne Speisen zu, die an Ihre Unverträglichkeiten angepasst sind (Fruktose-/Laktoseintoleranz, Diabetes etc.). Wir verzichten aus Rücksicht zur Natur auf Soja Produkte.