

a&o Speiseplan 2019

a&o's daily menu 2019



Menu I



Mittagessen *Lunch*

Meeresfrüchte Paella *Seafood Paella*

Gemüseschnitzel *Vegetable Schnitzel*

Unsere beliebte Meeresfrüchte Paella oder Gemüseschnitzel für Veggie-Liebhaber, dazu grüne Bohnen und Karottenscheiben mit Rahmsoße. Dazu Obstsalat.

You can choose from our most popular Seafood Paella or Vegetable Schnitzel for veggie lovers. Garnished with green beans and carrot slices and served with cream sauce. For lunch is served fruit salad.

Abendessen *Dinner*

Spaghetti mit zweierlei Soße *Spaghetti with two kinds of sauce*

Kaisergemüse mit Tomaten-Kräutersugo *Emperor vegetables with tomato herb sugo*

Spaghetti mit Bolognese oder Pesto alla Genovese. Zudem frisches Kaisergemüse auf Tomaten-Kräutersugo. Zum Abend-Dessert haben wir Milchreis und eine Obstauswahl nach Saison.

Spaghetti with Bolognese or Pesto alla Genovese. In addition, fresh emperor vegetables on tomato-herb sauce. For evening dessert we have rice pudding and a fruit selection by season.

Menu II



Mittagessen *Lunch*

Bami Goreng VEGAN (mit/ with Tofu)

Mini-Rösti-Taler *Mini hash browned potatoes*

Bami Goreng (Gebratene Nudeln auf indonesische Art). Weiters gibt es Mini-Rösti-Taler mit Sommergemüse und Champignonrahmsoße. Das Tages-Dessert ist Kaiserschmarrn mit Apfelmus.

Vegan Bami Goreng (fried noodles Indonesian style). Furthermore, we serve mini hash browned potatoes with summer vegetables and our special mushroom cream sauce. Kaiserschmarrn with applesauce is our dessert of the day.

Abendessen *Dinner*

Puten-Geschnetzeltes in Rahmsauce *Fresh turkey slices in cream sauce*

Back-Camembert *Breaded camembert*

Gegarte Putenbruststreifen in einer Sahneseife mit Spargelstücken und Champignons. Dazu eine Wildreisermischung mit Gemüse. Unsere vegetarische Alternative ist knusprig paniert Back-Camembert. Das Tages-Dessert ist Vanillepudding und Rote Grütze sowie eine Obstauswahl der Saison.

Cooked turkey breast strips in a cream sauce with asparagus pieces and mushrooms. In addition, wild rice with vegetables. Our vegetarian alternative is crispy breaded camembert. The daily dessert is vanilla pudding plus red berry compote and a seasonal fruit selection.

a&o Speiseplan 2019

a&o's daily menu 2019



Menu III



Mittagessen *Lunch*

Hähnchenschenkel *Chicken drumstick*

Spätzle Pilz Pfanne *Southern German specialty: Spaetzle with mushrooms*

Die Hähnchenschenkel werden mit gewürzten Kartoffel- oder Karottenscheiben serviert. Die vegetarische Alternative ist unsere Spätzle-Pilz Pfanne mit Rahmsauce. Als Dessert bieten wir Ihnen Butterkuchen.

The chicken drumsticks are served with seasoned potatoes or carrot slices. The vegetarian alternative is our spaetzle mushroom frying pan with cream sauce. As a dessert you can try our butter cake

Abendessen *Dinner*

Chili Con Carne *Chili Con Carne*

Kaisergemüse oder Reis *Vegetables or rice*

Unsere Version des Chili Con Carne gibt es mit Schweinehack und Rindfleisch, gemischt mit Chilis, Bohnen und Tomaten. Für unsere Gäste, die es nicht so scharf mögen gibt es Tortellini mit Frischkäse -Füllung. Dazu Kaisergemüse oder unsere Reis-Variation. Zum Tages-Dessert haben wir Vanille-Grießpudding mit Zimt für Sie. Dazu wie immer eine Obstauswahl der Saison.

Our version of Chili Con Carne comes with pork and beef, mixed with chilies, beans and tomatoes. For our not spicy guests, there are tortellini with cream cheese filling. Additional, we have vegetables or our rice variation. For dessert we serve vanilla-semolina pudding with cinnamon. To it, as always a fruit selection of the season.

Menu IV



Mittagessen *Lunch*

Primo Pasta Hähnchenbrust Pfanne *Primo pasta with chicken breast*

Goldener Reis mit Soja und Gemüse *Golden rice with soy vegetables*

Die mediterrane Pfanne wird mit Hähnchenbrustfilet, Penne, Brokkoli sowie Gemüsepaprika zubereitet. Als veganes Gericht servieren wir eine mediterrane Reispfanne aus goldgelben Reis und Gemüse nach spanischer Art. Die Reispfanne ist auf Soja-Basis zubereitet. Das Tages-Dessert ist ein Toffee Pudding.

The Mediterranean pan is prepared with chicken breast fillet, penne, broccoli and sweet peppers. As a vegan dish, we serve a Mediterranean rice pan of golden rice and vegetables in Spanish style. The pan is prepared on soja basis. The daily dessert is a toffee pudding.

Abendessen *Dinner*

Rinderfrikadelle *Beef meatballs*

Vegetarische Couscous-Pfanne *Vegetarian Couscous*

Entweder entscheiden Sie sich zwischen es gebratene Rinderfrikadellen, mit Kartoffelwürfeln, Kaisergemüse und Bratensoße oder eine vegetarische Couscous-Pfanne. Zum Nachtisch haben wir leckeren Apfel-Streuselkuchen.

Either you choose roast beef casseroles, with potato cubes, vegetables and gravy or a vegetarian couscous pan. For dessert, there is delicious apple crumble cake.

a&o Speiseplan 2019

a&o's daily menu 2019



Menu V



Mittagessen *Lunch*

Cevapcici *Cevapcici*

Wedges mit Rotkohl *Wedges with red cabbage*

Zu Mittag bereiten wir Ihnen Hackröllchen aus Rindfleisch nach Balkan-Art mit Kräuter-Knoblauch-Kruste und Wedges auf feinem Rotkohl und Bratensauce zu. Als Nachtisch haben wir Schokopudding mit Vanillesoße für Sie parat.

For lunchtime we will prepare Balkan-style beef rolls with herb-garlic crust and wedges on fine red cabbage and gravy. For dessert we have chocolate pudding with custard ready for you.

Abendessen *Dinner*

Hühnerbrust Szechuan *Chicken Breast Szechuan*

Heiße Penne-Pfanne mit Gemüse *Hot Penne Pasta Verdura*

Zum Abendessen können Sie sich entweder für das gegarte Hähnchenbrust-filet auf süß-saurer Soße mit Bambusstreifen, dazu Reis und Sommergemüse oder für die vegetarische Penne-Pfanne mit Gemüse entscheiden. Als Dessert gibt es süßen Nuss-Toffeeekuchen.

For dinner, you can choose either the cooked chicken breast fillet on sweet and sour sauce with bamboo strips, rounded up by rice and summer vegetables or the vegetarian penne pan with vegetables. For dessert there is sweet nut toffee cake.

Menu VI



Mittagessen *Lunch*

Bifteki Party *Bifteki Party*

Gouda-Bratling *Breaded Gouda cheese patty*

Als Hauptgericht haben wir griechische Bifteki, gefüllt mit Tomaten und Käse, garniert mit Zwiebeln. Dazu gibt es Gouda-Bratlinge mit Gemüse Leipziger Art und Champignonrahmsauce. Das Tages-Dessert wäre ein fluffiger Schoko-Waldfruchtkuchen.

At lunchtime we have a noodle dish Indonesian style with chicken breast meat, noodles and vegetables or as a vegetarian alternative Gouda patties with vegetables Leipzig style and mushroom cream sauce. The daily dessert would be a fluffy chocolate forest fruit cake.

Abendessen *Dinner*

„Mini-Grill-Fisch Mediterran *Mini-Grill Fish Mediterranean Style*

Gemüse mediterraner Art *Vegetable mediterranean style*

Für den Abend hält unser Buffet gegrilltes Alaska-Seelachsfilet Mediterranener Art bereit. Dazu Kartoffelgratin oder Wildreisemischung mit Zitronensauce. Für alle Vegetarier gibt es eine Gemüsemischung in einer Sauce. Für den Hunger danach gibt es knusprigen Streuselkuchen.

For the evening, our buffet offers grilled Alaskan salmon fillet of Mediterranean style. In addition, potato gratin or wild rice mix with lemon sauce. For all vegetarians there is a vegetable mix in a sauce. For the hunger afterwards, there is crunchy crumb cake.

a&o Speiseplan 2019

a&o's daily menu 2019



Menu VII



Mittagessen *Lunch*

Hähnchen Cordon Bleu *Chicken Cordon Bleu*

Vegane mediterrane Reispfanne *Vegan Mediterranean fried rice*

Zu Mittag gibt es ein deftiges Cordon Bleu mit Kartoffelpüree und Champignonrahmsauce, dazu Sommergemüse.

In der Veggie-Variante haben wir eine mediterrane Reispfanne für den Hunger. Zur Abkühlung danach wird Ihnen das Capri-Sonne-Eis dienlich sein.

For lunch, there is a hearty Cordon Bleu with mashed potatoes and mushroom cream sauce, upgraded by summer vegetables. In the veggie version, we have a Mediterranean rice pan. To cool off, the Capri-Sonne ice cream will serve you.

Abendessen *Dinner*

Rindergulasch *Beef goulash*

Penne Pfanne Verdura *Penne Pfanne Verdura*

Für den abendlichen Hunger haben wir Rindsgulasch mit Spätzle oder Salzkartoffeln und dazu Gemüse nach Leipziger Art im Angebot. In der Veggie-Alternative gibt es eine Penne Pfanne Verdura in Kräutersauce. Für den süßen Appetit danach, können Sie sich unseren cremigen Käsekuchen gönnen.

For the evening hunger we offer beef goulash with spaetzle or boiled potatoes and vegetables Leipzig style. The veggie alternative offers a penne pan Verdura in herb sauce. For the sweet appetite afterwards, you can treat yourself with creamy cheesecake.

Menu VIII



Mittagessen *Lunch*

Hähnchen Gyros *Chicken Gyros*

Zucchini ‚Vital‘ mit Gemüsefüllung *Zucchini ‚vital‘ with vegetable*

Für Griechenland-Liebhaber haben wir Mittags Hähnchen Gyros mit Reis-Gemüsemischung und Rahmsauce. Als vegetarische Alternative: Zucchini ‚Vital‘ mit Gemüsefüllung. Für die gesunde Portion Nachtsch, lassen Sie sich von unserem Obstsalat verzaubern.

For Greek lovers, we have chicken gyros with rice-vegetable mix and cream sauce. As a vegetarian alternative: Zucchini ‚Vital‘ with vegetable filling. For the healthy portion of dessert, let yourself be enchanted by our fruit salad.

Abendessen *Dinner*

Landhaus Spätzle Pfanne mit Geflügelhackfleisch

Country Spätzle with poultry meatballs

Umfangreich geht es abends weiter mit Spätzle und Geflügel-Hackfleischbällchen. Zur weiteren Auswahl bietet unser Buffet Gemüse, Karottenscheiben, grüne Bohnen und Soße. Anstatt dem Spätzle gibt es vegane Maultaschen. Wer danach noch nicht satt ist, kann unser Stracciatella Joghurt genießen.

It gets more extensive for the evening meal with spaetzle and poultry meatballs. For further selection, our buffet offers vegetables, carrot slices, green beans and gravy. Instead of the spaetzle, there are vegan Maultaschen. If you are not satisfied yet, you can enjoy our Stracciatella yoghurt.

a&o Speiseplan 2019

a&o's daily menu 2019



Menu IX



Mittagessen *Lunch*

Bami Goreng mit Hähnchen *Bami Goreng with chicken*

Veganes Zartweizen-Gericht mit Gemüse *Vegan tender wheat with vegetables*

Kulinarisch haben wir zur Mittagszeit ein Nudelgericht indonesischer Art mit Hähnchenbrustfleisch, Bandnudeln und Gemüse. Für Liebhaber von veganem Essen bieten wir ein Zartweizen-Gericht mit Spinat, gelbem und rotem Paprika, Cherrytomaten, Zwiebeln, Blumenkohl und Brokkoli an. Wer dann noch immer nicht genug hat, kann sich an einem österreichischen Kaiserschmarrn erfreuen.

As a main course we have Greek Bifteki, stuffed with tomatoes and cheese, garnished with onions. There are wedges side dish. For lovers of vegan food, we offer a tender wheat dish with spinach, yellow and red peppers, cherry tomatoes, onions, cauliflower and broccoli. If you still do not have enough, you can enjoy an Austrian Kaiserschmarrn.

Abendessen *Dinner*

Hackröllchen griechische Art (mit Feta) *Greek style beef rolls (with Feta cheese)*

Gemüsebratling *Vegetable patty*

Zum Abendessen geht es griechisch weiter mit Rinderhacksteak, gefüllt mit einer Fetakäse-Zubereitung und Kräutern. Dazu zur Auswahl: Überbackenes Kartoffelgratin mit Kaisergemüse, Rotkohl und Rahmsoße. Gemüsebratlinge gibt es für alle Vegetarier. Zum Dessert haben wir cremigen Vanille-Pudding parat.

At dinner, it goes on Greek with beef steaks, filled with feta cheese and herbs. As a side dish: Baked potato gratin with pumkins, red cabbage and cream sauce. Vegetable patties are available for all vegetarians. For dessert we have creamy vanilla pudding ready.

Menu X



Mittagessen *Lunch*

Tomaten-Penne mit Käse-Pesto *Tomato penne with cheese pesto*

Veganes Pfannengemüse *Pan-fry Vegetables Italian Art*

Mittags startet man entweder vegetarisch mit unserer Penne-Pfanne auf leckerer Tomatensoße und Käse-Pesto, oder vegan mit unserem Pfannengemüse Italienischer Art. Wer noch Platz für Dessert hat, kann sich einen Butterkuchen von unserem Buffet holen.

During lunchtime you either start vegetarian with our penne pan on delicious tomato sauce and cheese pesto, or vegan with our vegetable-pan Italian style. If you have space for dessert left, you can get a butter cake from the buffet.

Abendessen *Dinner*

Geflügelfrikadelle *Poultry meat balls*

Vegane Penne Pasta *Vegan Penne Pasta*

Vor dem geplanten Abendprogramm lassen Sie sich unsere Geflügelfrikadellen mit Kartoffelwürfel und Grüne Bohnen schmecken oder unsere vegane Penne Pasta. Vanille-Grießpudding und Rote Grütze gibt es zum Schluss.

Before the planned evening program you can enjoy our poultry patties with potato cubes and green beans or our vegan penne pasta. Vanilla semolina pudding and red fruit jelly are finally available.

a&o Speiseplan 2019

a&o's daily menu 2019



Menu XI



Mittagessen *Lunch*

Fischpfanne mit Bandnudeln a la Kreta *Pan-fried fish with noodles a la Crete*

Kartoffelpfanne *Fried potato pan*

Der Hauptgang ist ein mediterranes Gericht mit Bandnudeln, geschnetzten Wild- und Alaska-Seelachs-Filet, Shrimps und Gemüse, gebraten mit Olivenöl und Kräutern. Als Beilage dazu haben wir Karottenscheiben und Broccoli zur Auswahl. Eine sättigende Kartoffelpfanne bietet unser Buffet als vegetarische Alternative. Alle Süßen können sich noch einen Toffee-Pudding im Anschluss holen.

The main course is a Mediterranean dish with tagliatelle, shredded wild- and Alaskan salmon fillet, shrimps and vegetables, fried with olive oil and herbs. As a side dish we have carrot slices and broccoli to choose from. A filling potato pan is offered at our buffet as a vegetarian alternative. All sweets can fetch a toffee pudding as a dessert.

Abendessen *Dinner*

Panierte Hähnchen-Minischnitzel *Breaded chicken mini schnitzel*

Safran Gemüse-Reis *Saffron vegetable rice*

Für Fans der bayrisch-österreichischen Küche stehen panierte Minischnitzel mit Kartoffelpüree am Speiseplan. Dazu optional Blumenkohl und Rahmsoße. Ein leckerer Safran Gemüse-Reis gibt es für unsere Veggies. Zu guter letzt bleiben wir im südlichen deutschsprachigen Raum. Es gibt Apfelstreuselkuchen.

For fans of Bavarian-Austrian cuisine, breaded mini-Schnitzel with mashed potatoes are on the menu. Optional, cauliflower and cream sauce. A delicious saffron vegetable rice is available for our veggies. Last but not least we stay in the southern German-speaking area. There are apple crumble cake.

Menu XII



Mittagessen *Lunch*

Gnocchi mit Tomaten-Kräuter Sauce

Gnocchi with tomato-herb sauce (veggie)

Mittags wird italienisch gekocht. Gnocchi in Tomatensauce und ausgewählten Kräutern füllen Ihren Magen. Dazu haben wir Karottenscheiben und Grüne Bohnen zur Auswahl. Als Nachtisch werden sich Schokoladen-Fans freuen, denn gibt es Schoko-Pudding.

For lunch we cook Italian. Gnocchi in tomato sauce and selected herbs fill your stomach. We have carrot slices and green beans to choose from. As a dessert, chocolate fans will be happy, because there is chocolate pudding.

Abendessen *Dinner*

Panierte Lachsfilets Piccolino *Breaded Salmon fillet Piccolino*

Pfannengemüse Italienische Art *Pan-fry Veggies, Italian style*

Abends gehen wir Richtung Deutsche Küste. Kleine Lachsfilets in kunspriger Panade mit Kartoffeln, Sommergemüse und Sauce Hollandaise mit Dill für alle Fisch-Fans. Alternativ gibt es Italienisches Pfannengemüse. Das Dessert zum Schluss ist ein Nuss- Toffeeekuchen.

Small portions of crispy breaded salmon with steam fresh potatoes with summer vegetables and hollandaise sauce with dill. Pan-fry Veggies, Italian style. Today's dessert is a creamy nut-toffee cake.