

## TAGESGERICHTE - PLAT DU JOUR

### Mittwoch 14.06.17

Tomatencremesuppe mit Croutons <sup>a</sup>	4,50
Penne mit Spargel und Cocktailtomaten <sup>a</sup>	7,90
Friedberger Bratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffel	7,90
Tiroler Gröstl, kleiner Salat	7,90
Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Serviettenknödel und Krautsalat <sup>a</sup>	9,50

### Donnerstag 15.06.17

Tomatencremesuppe mit Croutons <sup>a</sup>	4,50
Samosas (gefüllte indische Teigtaschen) mit Koriander-Dip und pikantem Gurkensalat <sup>a</sup>	9,80
Friedberger Bratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffel	7,90
Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Serviettenknödel und Krautsalat <sup>a</sup>	9,50
Mediterrane Gemüselasagne, Salat <sup>a</sup>	8,50

### Freitag 16.06.17

Tomatencremesuppe mit Croutons <sup>a</sup>	4,50
Goldbarschilet (gebacken) mit Remoulade und Kartoffelsalat <sup>c,i,d,g</sup>	9,50
Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Serviettenknödel und Krautsalat <sup>a</sup>	9,50
Lachsnudeln in leichter Weißweinsauce auf Rucola <sup>a,d</sup>	8,90
Samosas (gefüllte indische Teigtaschen) mit Koriander-Dip und pikantem Gurkensalat <sup>a</sup>	9,80

### Samstag 17.06.17, Sonntag 18.06.17

Tomatencremesuppe mit Croutons <sup>a</sup>	4,50
Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Serviettenknödel und Krautsalat <sup>a</sup>	9,50
Indisches Fischcurry mit Reis <sup>d</sup>	9,50
Lachsnudeln in leichter Weißweinsauce auf Rucola <sup>a,d</sup>	8,90
Samosas (gefüllte indische Teigtaschen) mit Koriander-Dip und pikantem Gurkensalat <sup>a</sup>	9,80

## VORNEWEG

• Karotten-Ingwersuppe	4,50
• Bruschetta (Geröstetes Baguette mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan) <sup>a,g</sup>	5,80
• Crostini (Geröstetes Baguette mit verschiedenen Belägen u.a. Parmaschinken, Pesto Genovese) <sup>a,g</sup>	6,50
• Tomate-Mozarella (Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum) <sup>a,g</sup>	7,90

## DIESE WOCHE

• Wurstsalat von der Lyoner <sup>a,g</sup>	7,90
• Schweizer Wurstsalat <sup>a,g</sup>	8,90
• Gemüse süß-sauer mit Reis	7,90
• Wrap mit Grillgemüse, Schafskäse und Salat <sup>g,a</sup>	9,50
• Kässpätzchen mit geschm. Zwiebeln u. kl. Salat <sup>a,c,g</sup>	8,90
• Falafel auf Grillgemüse mit Gemüsedip, kleiner Salat und Fladenbrot <sup>a,c,g</sup>	9,80
• Schweineschnitzel „Wiener Art“, Kartoffelsalat <sup>a,c,g</sup>	9,80
• Hähnchen TANDOORI: mit gebratenem Reis, dazu Minzdip und Naan-Brot (mit Knoblauch oder Butter) <sup>a</sup>	10,80
• Rumpsteak, Ofenkartoffel, Crème fraîche, Kräuterbutter, kleiner Salat <sup>g</sup>	16,80

## DESSERT

• Kaiserschmarrn mit Apfelmus (klein: 6,50) <sup>c,g,a</sup>	8,50
• Kleine Sünden im Glas: <b>Mango Lassi</b> <sup>NEU</sup> oder Schokomousse mit frischer Minze <sup>g</sup> oder Panna Cotta <sup>g</sup> oder Indischer Milchreis <sup>g</sup>	2,50
• Kleiner Käseteller mit Feigensenf	6,50

**MARIA  
MAFIOSI**



## JAZZ PIANO BAR



**Mi, 14.6. zu Gast: Daniel Mark Eberhard**

Hauptdarstellerin Lisa  
Potthoff und Regisseurin  
Jule Ronstedt!

**Do, 22.06.2017 ab 22.00 Uhr  
im Kaffeehaus, Eintritt frei.**

# LECHFLIMMERN

**Start Mi, 21.6.: VORVERKAUF!**

**- Maria Mafiosi  
- Happy Burnout**

**SPARPAKETE: Sie sparen 46.- €!  
10 Karten für nur 49.- €  
Die Sparpakete gibt es hier im Thalia!**

• Chili con Carne (vom Rind), Brotkorb <sup>j,c,a</sup>	7,90
• Knabberteller mit Oliven, Nüssen, Chips u.a. <sup>b</sup>	3,90
• Schale Oliven und Schafskäse <sup>g</sup>	4,50
• Käseteller Thalia: eine Auswahl feiner Käsesorten, Feigensenf, garniert mit Früchten, dazu Brotkorb <sup>g,a</sup>	9,50
• Kleiner Käseteller mit Feigensenf <sup>g,a</sup>	6,50
• Italienische Salami mit Oliven und Brotkorb <sup>a,j</sup>	5,50
• Bruschetta (Geröstetes Baguette mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan) <sup>a,g</sup>	5,80
• Knoblauchbaguette	4,50
• Brotkorb <sup>a,k</sup>	2,50

*Zutaten und Stoffe, die Allergien auslösen können: a) Glutenhaltiges Getreide; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfite; m) Lupinen; n) Weichtiere; Unsere Pasta wird ohne Eier aus Hartweizengrieß gefertigt.*

## SPEISEKARTE ab 14.06.2017

• SPRITZ mit Weißwein oder mit Prosecco	5,50
• HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	5,50
• LILLET BERRY Lillet blanc, Schweppes, Russian Wild Berry	5,90
• RAMAZZOTTI ROSATO	5,90

### SALATE

• Kleiner Beilagensalat	4,50
• Tomate-Mozarella (Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum) <sup>a,g</sup>	7,90
• Gemischter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven	9,90
• Salatteller „Fitness“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Obst	11,90
• Salat mit in Soja-Honig glasierten Steaks von der Rinderhüfte, Kräutercroutons, frisch gehobeltem Parmesan, Chili-Balsamico-Dressing	12,80

Salatsauce können Sie selber wählen:  
Joghurtdressing, Balsamicodressing oder Essig und Öl

### ORIGINAL FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

• Elsässer Flammkuchen: Speckstreifen, Zwiebel <sup>a</sup>	8,90
• Flammkuchen Tessin (vegetarisch) Tomaten, Mozarella, Rucola <sup>a</sup>	8,90
• Flammkuchen „spezial“: Lachs und Lauchzwiebel <sup>a,d</sup>	9,80
• Flammkuchen „Indien“ (scharf): in Curry marinierte Hähnchenbruststreifen, Mangos und Lauchzwiebel <sup>a</sup>	9,80
• Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüssen und Thymian-Honig <sup>a,g</sup>	9,80
• Flammkuchen Thunfisch, roten Zwiebeln und frischem Chili <sup>a,d</sup>	9,80
• ... jede zusätzliche Beilage	0,80

*Da wir alle Gerichte in Topf und Pfanne frisch zubereiten kann die Wartezeit etwas länger sein. Sollten Sie es eilig haben, sprechen Sie mit unseren MitarbeiterInnen. Für Fragen zu Zusatzstoffen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne mit Unterlagen und weiteren Informationen zur Verfügung. Bei vielen Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine kleine Portion. ++ Keine Kartenzahlung ++*