Inigo

Bäckerstraße 18, 1010 wien
+43 1 5127451

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSMENÜS AB 11:30 UHR

Menü 1: Rotkraut-Couscous mit gebratenem Halloumi und Minz-Joghurt VEGETARISCH **12,90 €**
Red cabbage-couscous with fried Halloumi and mint yogurt

Menü 2: Znaimer Rindschnitzel mit Nudeln **13,90 €**
Steamed beef escalope “Znaim style” with noodles

Menü 1: Kürbisstrudel mit Feta, Kürbiskernen und Kräutertopfendip VEGETARISCH **12,90 €**
Pumpkin strudel with Feta, pumpkin seeds and herb curd

Menü 2: Cordon bleu mit Schinken-Duxelles Füllung dazu Erbsenreis **13,90 €**
Cordon bleu filled with ham-duxelles, pea rice

Menü 1: Eierschwammerl- und Kürbistascherl mit Ricottasauce und Grana VEGETARISCH **12,90 €**
Noodles filled with chanterelles and pumpkin in ricotta sauce with Grana

Menü 2: Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Apfel **13,90 €**
Game stew with bread-dumplings and cowberry-apple

Menü 1: Gebackenes Gemüse in Pankobröseln dazu Petersilerdäpfel und Paprikadip **12,90 €**
AUF WUNSCH VEGAN
Deep-fried in Panko crumbs with parsley potatoes and bell-pepper dip

Menü 2: Hühnergeschnetzeltes „Asia Art“ mit Basmatireis **13,90 €**
Chicken stew “Asia style” with basmati rice

Menü 1: Rahmkohl mit Kümmelerdäpfel VEGETARISCH **12,90 €**
Cream cabbage with caraway potatoes

Menü 2: Weisses Hechtfilet in Kürbiskernpanade mit Erdäpfelsalat **13,90 €**
White hake filet in pumpkinseed cover with potato salad

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü **2,50 €**

SUPPEN // SOUPS

Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen “INIGO Art” 6,80 €
Potato soup with mushrooms “INIGO style”

Karotten-Ingwercremesuppe 6,80 €
Carrot soup with ginger

Frittatensuppe VEGETARISCH 6,20 €
Clear vegetable soup with sliced pancakes

KLEINIGKEITEN // SNACKS

Sacherwürstel mit Senf Kren und Brot oder mit Gulaschsaft und Brot 8,60 €
Frankfurter sausages with mustard, horseradish, bread // with goulash stock and bread

Gebackenes Schafkäsegupferl auf Blattsalat mit Kürbiskernpesto VEGETARISCH 11,40 €
Deep fried breaded Sheep cheese with salad & pumpkinseed pesto

SALATE // SALADS

Gemischter Beilagensalat oder Blattsalat 4,80 €
Mixed salad // leaf lettuce

INIGO Backhenderlsalat mit Kürbiskernöl 17,20 €
Leaf lettuce with deep fried breaded chicken strips and pumpkin seed oil

Salat mit gebratenem Hühnerfilet 16,50 €
Salad with fried chicken filet

HAUPTSPEISEN // MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel — **18,20 €**
Deep fried breaded cutlets with parsley potatoes

Gebackenes Hühnerfilet mit Petersilerdäpfel — **18,70 €**
Deep fried breaded chicken filet with parsley potatoes

Rindsgulasch mit Brot — **15,10 €**
Beef goulash with bread // small portion

Linsenbällchen auf Curry-Kokossauce mit Basmatireis — **14,80 €**
Lentilballs with curry-coconut sauce and basmati rice

Jambalaya — **14,80 €**
Rice stew with vegetables, cashewnuts and tofu

Austernpilzschnitzel in Pankobröseln mit Chili- und Zitronenmayo dazu Erdäpfel — **15,20 €**
VEGETARISCH
Deep fried oyster mushrooms in Panko crumbs cover with chili- and lemon mayonnaise and potatoes

Gedünsteter Zwiebelrostbraten (Beiried) mit Bratkartoffeln und Essiggurkerl — **24,30 €**
Braised roast beef with onions, fried potatoes and gherkin

Geschmorte Melanzani mit Humus — **14,80 €**
Braised aubergine with humus

Gebratenes Stöcklkraut mit Erdäpfelpüree VEGETARISCH — **14,80 €**
Fried white cabbage with potato puree

FÜR KINDER // FOR CHILDREN

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites — **10,70 €**
Deep fried breaded cutlets with pommes frites

Gefüllte Erdäpfeltascherl mit Frischkäse in Butter VEGETARISCH — **8,30 €**
Potato pockets filled with fresh cheese in butter

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN // HOMEMADE DESSERTS

Palatschinken mit Marillenmarmelade VEGETARISCH **6,30 €**
Pancakes with apricot jam

Palatschinken mit Schokoladen-Nussfülle und Schlagobers VEGETARISCH **8,50 €**
Pancakes with grated nuts and whipped cream

Buchteln mit Marille und Vanillesauce VEGETARISCH **5,30 €**
Sweet dumplings apricot and vanilla sauce

Grießflammerie mit Marillenröster VEGETARISCH **6,80 €**
Semolina pudding with apricot compote

Mohnkuchen **4,50 €**
Poppy seed cake

Tageskuchen VEGETARISCH **4,50 €**
Pie of the day

Powidltascherl in Butter-Nussbröseln VEGETARISCH **9,90 €**
Potato pockets filled with plum jam in buttered breadcrumbs with nuts

Schokokuchen mit flüssigem Kern auf marinierten Weichseln VEGETARISCH **9,90 €**
Chocolate cake with liquid core on marinated sour cherries

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN // SNACKS

Humus mit eingelegtem Gemüse und Hausbrot **10,80 €**
Humus with pickled vegetables and home made bread

Blattsalat mit gebackenen Karfiolröschen und Kimchi VEGETARISCH **12,50 €**
Leaf lettuce with deep fried breaded cauliflower and kimchi