DIE GREISSLEREI

„uferei" Edition by Philipp Pachinger

Paradeiser Chutney	€ 4,50
Zwiebel Chutney	€ 4,50
Ananas Chutney	€ 4,50
Zwetschken Chutney	€ 4,50
Granola 500g	€ 5,80
Haferflocken | Mandeln | Honig | Kokosöl Gewürze	
Marmeladen 200g	€ 4,50
Himbeer | Marille | Brombeer | Apfel | Erdbeer	
Trüffelhonig 100g	€ 14,80
Ozlberger Karreespeck 100g	€ 2,80
Ozlberger Bauchspeck 100g	€ 2,40
Torpedos„kleine Scharfe" 100g	€ 2,00

TRANSPARENZ U99

Nahrung stellt die wichtigste Grundlage menschlichen Lebens dar.
Deshalb ist es nicht egal, was wir essen.
Aus diesem Grund setzt das Team der "uferei" mit „U(mkreis) 99" ein Zeichen und rückt das Thema Nachhaltigkeit in den Vordergrund.

Aus Überzeugung arbeiten wir schon lange mit Lieferanten zusammen,
die aus der Umgebung stammen.
Wir beziehen den Großteil unserer qualitativ hochwertigen und teilweise biologischen Frischeprodukte, wie zum Beispiel Fleisch, Eier, Gemüse, Milchprodukte und Fisch aus einem Umkreis von max. 99 Kilometern.

Mit diesem Statement wollen wir unseren Gästen Transparenz und damit Sicherheit hinsichtlich der Herkunft unserer verwendeten Produkte bieten.
Gleichzeitig betonen wir dadurch
den Respekt vor unserer Region.

KOSTBARKEITEN

uferei – das ist Genuss pur.

Hier wird mit Leidenschaft gekocht, damit Sie nach Herzenslust genießen können.

Worauf wir besonders stolz sind:
mit unserem Motto „U99" versprechen wir, die Hauptzutaten unserer Gerichte aus einem Umkreis von höchstens 99 km zu beziehen.
Denn das Gute liegt so nah.

Natürlich begrüßen wir Sie am liebsten bei uns. Damit die Zeit bis dahin schneller vergeht, können Sie unsere Gerichte in der Zwischenzeit sogar zuhause genießen.

Das geht in 3 einfachen Schritten:

Auswählen (auf uferei.at), bestellen,
bezahlen & kontaktlos abholen.
Gratis Parken direkt beim Eingang.

MITTAGSMENÜ – Bestellung & Abholung:
BESTELLUNG: MO-FR bis 11:00 Uhr
ABHOLUNG: MO-FR 11.30 – 14.00 Uhr

GREISSLEREI & uferei@home
BESTELLUNG für **Mittag**
MO-SO bis 11:00 Uhr
ABHOLUNG für Mittag
MO-SO 11:30-14:00 Uhr

BESTELLUNG für **Abend**
MO-SO bis 17:00 Uhr
ABHOLUNG für Abend
MO-SO 17:00-19:00 Uhr

uferei

Untere Donaulände 9, 4020 Linz, uferei.at
info@uferei.at, T +43 732/76 26-1276

uferei@home

SUPPEN & SALAT

Suppentopf € 5,50
Frittaten | Rindfleisch | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Kürbisschaumsuppe € 6,50
Curry-Öl | Kürbis-Crunch

Geflämmter Ziegenkäse € 11,50
Großes Grüzeug | karamellisierte Walnüsse
Apfel-Preiselbeer-Chutney

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel–natürlich vom Kalb € 22,50
Petersilienerdäpfel | knusprige Petersilie
Preiselbeeren | Grünzeug

Ragout vom Eferdinger Reh € 18,50
Rotkraut | Maroni-Briocheknödel

Rindersaftgulasch € 13,50
Butterspätzle | Paprikastreifen | Crème Fraîche

Buttermilch Chicken € 16,50
Erdnuss-Knusperpanade | Cole Slow
Paradeiserrelish | Sour Cream

BURGER

Der Che-easy € 10,90
Brioche | 180g Premium Rind | Grünzeug
Gurkerl-Zwiebel-Senfrelish | Cheddar

Der Gut „BURGER" lich € 12,90
Brioche | 180g Premium Rind | Grünzeug
Röstzwiebel | BBQ Sauce | Speck | Mondseer

FRITTEN | SAUCEN

Süßkartoffel Fritten € 3,50
Steak Fritten € 3,50
Selbstgemachtes Ketchup € 1,50
Sour Cream € 1,50
BBQ Sauce € 1,50

DESSERT

„Mascarpone & Co" € 6,50
Mascarponecreme | Zwetschkenragout
Butterkeks

Pralinen aus der uferei Konditorei € 4,80

Linzertorte aus der uferei Konditorei € 2,90
Schlagobers

LUNCH STOPP

07.12.–11.12.2020
2-Gänge (Vor- und Hauptspeise) € 9,90
inklusive 45 min. Gratis Parken

Montag

Rindsuppe
Leberknödel | Schnittlauch
oder **Kleines Grünzeug**

Rindsgulasch
Spätzle | glacierte Paprika | Creme fraiche

Dienstag

Sellerieschaumsuppe
oder **Kleines Grünzeug**

Gekochter Tafelspitz
Erdäpfelschmarrn | Cremespinat

Mittwoch

Rindsuppe
Fadennudeln | Wurzelgemüse
oder **Kleines Grünzeug**

Halbes Brathuhn
Reis | Karotten-Erbsengemüse

Donnerstag

Pilzcremesuppe
oder **Kleines Grünzeug**

Rosa gebratene Schweinemedaillons
Braterdäpfel | Röstgemüse

Freitag

Gemüsecremesuppe | Croutons
oder **Kleines Grünzeug**

Gebratenes Lachsforellenfilet
Cremiges Lauchrisotto | Broccoli

Alternativen zum Tageshauptgericht:

Veggie Style der Woche – Linseneintopf
Wurzelgemüse | Semmelknödel | Sauerrahm