



## Menüfarte

23. - 27. November 2020  
von 11:00 bis 15:00 Uhr

**FRISCH GEKOCHT & SELBSTGEMACHT!**

### Menü 1 € 8,90

#### Montag

**Kohlsuppe** mit  
Brotcroutons  
**Ofenfrischer  
Schweinsbraten**  
mit Erdäpfelknödel und  
Veltlinerkraut

#### Dienstag

**Hühnersuppe** (klar)  
**Cevapcici**  
mit Pommes, Zwiebelsenf und  
Ajvar

#### Mittwoch

**Rote-Rüben-Suppe** mit  
Krennockerl  
**¼ Brathendl**  
mit Reis und Erdäpfelsalat

#### Donnerstag

**Frittatensuppe**  
**Gekochtes Rindfleisch**  
mit Spinat und Rösti

#### Freitag

**Brokkolisuppe**  
**Zander** (Natur) in  
**Riesling-Sauce**  
mit Petersilerdäpfel und  
Blattsalat

### Menü 2 € 7,70

**Kohlsuppe** mit  
Brotcroutons  
**Gnocchi**  
mit Birnen-Gorgonzola-Soße  
und Walnüssen

**Hühnersuppe** (klar)  
**Kichererbsen-Curry**  
mit Hausbrot

**Rote-Rüben-Suppe** mit  
Krennockerl  
**Gebackenes Wintergemüse**  
mit Sauce Tartare und  
Blattsalat

**Frittatensuppe**  
**Spinat**  
mit Spiegelei und Rösti

**Brokkolisuppe**  
**Mohnnudeln**  
mit Apfelmus

**Werte Gäste für Verpackungsmaterial verrechnen wir ab sofort 1,50. Gerne geben wir die Speisen in mitgebrachtes Geschirr oder Verpackung mit (Müllvermeidung)!**

**Guten Appetit**



## Wochenschmanferl

Tafelsuppe - 1€ geht an die Wiener Tafel

**Ganslsuppe mit Bröselknöderl** € 5,90

**Kalbsgeschnetzeltes** € 9,90

mit Butternockerl und Preiselbeeren

**Gebackene Fledermaus** (Schwein) € 9,90

mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat

**Krautfleisch** € 8,90

mit Semmelknödel

**Wildschweinragout** € 8,90

Serviettenknödel und Preiselbeeren

**Vegetarisches Kürbis-Cordon-Bleu** € 8,90

mit Petersilerdäpfel

**Hühnerleber gebacken oder glasiert** € 9,90

mit Mayonnaisesalat oder Petersilerdäpfel

**Äpfel im Palatschinkenteig** € 5,90

mit Zimt und Zucker

**Maronireis mit Schokosauce** € 6,20

und Schlagobers, garniert mit geistiger Kirsche

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene.

**Wias da Weana hoid gern hod  
Alles selbstgemacht**