



## Menüfarte

06. Dez. - 10. Dez. 2021  
von 11:00 bis 15:30 Uhr

**FRISCH GEKOCHT & SELBSTGEMACHT!**

### Menü 1 € 8,90

### Menü 2 € 7,70

#### Montag

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Ofenfrischer  
Schweinsbraten** mit  
Erdäpfelknödel und  
Veltlinerkraut

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Linsen**  
mit Semmelknödel

#### Dienstag

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Cevapcici**  
mit Pommes, Ajvar und  
Zwiebelsenf

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Gebackener Emmentaler**  
mit Sauce Tartare oder  
Preiselbeeren und Blattsalat

#### Mittwoch

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

#### Donnerstag

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Rindsragout**  
mit Serviettenknödel

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Topfenocken**  
mit pikantem Rotkraut

#### Freitag

**Linsensuppe**  
**Scholle gebacken**  
mit Erdäpfelsalat

**Linsensuppe**  
**Kürbispuffer** mit Kernöldip  
dazu Vogerlsalat mit  
Balsamessig (auf Wunsch mit  
Kernöl)

**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

<b>Alt Wiener Erdäpfelsuppe</b>	€ 5,20
<b>Gebackene Fledermaus</b> (Schwein) mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 10,50
<b>Hühnerleber gebacken</b> mit Mayonnaisesalat	€ 9,90
<b>Glasierte Hühnerleber</b> mit Äpfeln, Zwetschken-Chutney und Petersilerdäpfel	€ 9,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und Blattsalat	€ 8,90
<b>Gebackener Blunz `nradln</b> mit Rotkraut und Salzerdäpfel	€ 9,90
<b>Schweinsroulade</b> (gefüllt mit Lauch und Schinkenspeck) dazu Petersilerdäpfel und Natursaft`l	€ 8,90
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butternockerl	€ 9,90
<b>2 Topfenknödel</b> (Wartezeit 20 Minuten) mit Butterbrösel und Fruchtspiegel	€ 6,50
<b>Maronireis</b> mit Schlagobers und „geistiger“ Kirsche	€ 6,20

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene

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



## Menüfarte

06. Dez. - 10. Dez. 2021  
von 11:00 bis 15:30 Uhr

**FRISCH GEKOCHT & SELBSTGEMACHT!**

### Menü 1 € 8,90

### Menü 2 € 7,70

#### Montag

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Ofenfrischer  
Schweinsbraten** mit  
Erdäpfelknödel und  
Veltlinerkraut

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Linsen**  
mit Semmelknödel

#### Dienstag

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Cevapcici**  
mit Pommes, Ajvar und  
Zwiebelsenf

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Gebackener Emmentaler**  
mit Sauce Tartare oder  
Preiselbeeren und Blattsalat

#### Mittwoch

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

#### Donnerstag

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Rindsragout**  
mit Serviettenknödel

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Topfenocken**  
mit pikantem Rotkraut

#### Freitag

**Linsensuppe**  
**Scholle gebacken**  
mit Erdäpfelsalat

**Linsensuppe**  
**Kürbispuffer** mit Kernöldip  
dazu Vogerlsalat mit  
Balsamessig (auf Wunsch mit  
Kernöl)

**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

<b>Alt Wiener Erdäpfelsuppe</b>	€ 5,20
<b>Gebackene Fledermaus</b> (Schwein) mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 10,50
<b>Hühnerleber gebacken</b> mit Mayonnaisesalat	€ 9,90
<b>Glasierte Hühnerleber</b> mit Äpfeln, Zwetschken-Chutney und Petersilerdäpfel	€ 9,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und Blattsalat	€ 8,90
<b>Gebackener Blunz `nradln</b> mit Rotkraut und Salzerdäpfel	€ 9,90
<b>Schweinsroulade</b> (gefüllt mit Lauch und Schinkenspeck) dazu Petersilerdäpfel und Natursaft`l	€ 8,90
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butternockerl	€ 9,90
<b>2 Topfenknödel</b> (Wartezeit 20 Minuten) mit Butterbrösel und Fruchtspiegel	€ 6,50
<b>Maronireis</b> mit Schlagobers und „geistiger“ Kirsche	€ 6,20

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene

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



## Menüfarte

06. Dez. - 10. Dez. 2021  
von 11:00 bis 15:30 Uhr

**FRISCH GEKOCHT & SELBSTGEMACHT!**

### Menü 1 € 8,90

### Menü 2 € 7,70

#### Montag

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Ofenfrischer  
Schweinsbraten** mit  
Erdäpfelknödel und  
Veltlinerkraut

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Linsen**  
mit Semmelknödel

#### Dienstag

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Cevapcici**  
mit Pommes, Ajvar und  
Zwiebelsenf

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Gebackener Emmentaler**  
mit Sauce Tartare oder  
Preiselbeeren und Blattsalat

#### Mittwoch

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

#### Donnerstag

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Rindsragout**  
mit Serviettenknödel

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Topfenocken**  
mit pikantem Rotkraut

#### Freitag

**Linsensuppe**  
**Scholle gebacken**  
mit Erdäpfelsalat

**Linsensuppe**  
**Kürbispuffer** mit Kernöldip  
dazu Vogerlsalat mit  
Balsamessig (auf Wunsch mit  
Kernöl)

**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

<b>Alt Wiener Erdäpfelsuppe</b>	€ 5,20
<b>Gebackene Fledermaus</b> (Schwein) mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 10,50
<b>Hühnerleber gebacken</b> mit Mayonnaisesalat	€ 9,90
<b>Glasierte Hühnerleber</b> mit Äpfeln, Zwetschken-Chutney und Petersilerdäpfel	€ 9,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und Blattsalat	€ 8,90
<b>Gebackener Blunz `nradln</b> mit Rotkraut und Salzerdäpfel	€ 9,90
<b>Schweinsroulade</b> (gefüllt mit Lauch und Schinkenspeck) dazu Petersilerdäpfel und Natursaft`l	€ 8,90
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butternockerl	€ 9,90
<b>2 Topfenknödel</b> (Wartezeit 20 Minuten) mit Butterbrösel und Fruchtspiegel	€ 6,50
<b>Maronireis</b> mit Schlagobers und „geistiger“ Kirsche	€ 6,20

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene

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



## Menüfarte

06. Dez. - 10. Dez. 2021  
von 11:00 bis 15:30 Uhr

**FRISCH GEKOCHT & SELBSTGEMACHT!**

### Menü 1 € 8,90

### Menü 2 € 7,70

#### Montag

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Ofenfrischer  
Schweinsbraten** mit  
Erdäpfelknödel und  
Veltlinerkraut

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Linsen**  
mit Semmelknödel

#### Dienstag

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Cevapcici**  
mit Pommes, Ajvar und  
Zwiebelsenf

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Gebackener Emmentaler**  
mit Sauce Tartare oder  
Preiselbeeren und Blattsalat

#### Mittwoch

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

#### Donnerstag

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Rindsragout**  
mit Serviettenknödel

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Topfenocken**  
mit pikantem Rotkraut

#### Freitag

**Linsensuppe**  
**Scholle gebacken**  
mit Erdäpfelsalat

**Linsensuppe**  
**Kürbispuffer** mit Kernöldip  
dazu Vogerlsalat mit  
Balsamessig (auf Wunsch mit  
Kernöl)

**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

<b>Alt Wiener Erdäpfelsuppe</b>	€ 5,20
<b>Gebackene Fledermaus</b> (Schwein) mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 10,50
<b>Hühnerleber gebacken</b> mit Mayonnaisesalat	€ 9,90
<b>Glasierte Hühnerleber</b> mit Äpfeln, Zwetschken-Chutney und Petersilerdäpfel	€ 9,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und Blattsalat	€ 8,90
<b>Gebackener Blunz `nradln</b> mit Rotkraut und Salzerdäpfel	€ 9,90
<b>Schweinsroulade</b> (gefüllt mit Lauch und Schinkenspeck) dazu Petersilerdäpfel und Natursaft`l	€ 8,90
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butternockerl	€ 9,90
<b>2 Topfenknödel</b> (Wartezeit 20 Minuten) mit Butterbrösel und Fruchtspiegel	€ 6,50
<b>Maronireis</b> mit Schlagobers und „geistiger“ Kirsche	€ 6,20

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene

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





## Menüfarte

06. Dez. - 10. Dez. 2021  
von 11:00 bis 15:30 Uhr

**FRISCH GEKOCHT & SELBSTGEMACHT!**

### Menü 1 € 8,90

### Menü 2 € 7,70

#### Montag

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Ofenfrischer  
Schweinsbraten** mit  
Erdäpfelknödel und  
Veltlinerkraut

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Linsen**  
mit Semmelknödel

#### Dienstag

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Cevapcici**  
mit Pommes, Ajvar und  
Zwiebelsenf

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Gebackener Emmentaler**  
mit Sauce Tartare oder  
Preiselbeeren und Blattsalat

#### Mittwoch

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

#### Donnerstag

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Rindsragout**  
mit Serviettenknödel

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Topfenocken**  
mit pikantem Rotkraut

#### Freitag

**Linsensuppe**  
**Scholle gebacken**  
mit Erdäpfelsalat

**Linsensuppe**  
**Kürbispuffer** mit Kernöldip  
dazu Vogerlsalat mit  
Balsamessig (auf Wunsch mit  
Kernöl)

**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

<b>Alt Wiener Erdäpfelsuppe</b>	€ 5,20
<b>Gebackene Fledermaus</b> (Schwein) mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 10,50
<b>Hühnerleber gebacken</b> mit Mayonnaisesalat	€ 9,90
<b>Glasierte Hühnerleber</b> mit Äpfeln, Zwetschken-Chutney und Petersilerdäpfel	€ 9,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und Blattsalat	€ 8,90
<b>Gebackener Blunz `nradln</b> mit Rotkraut und Salzerdäpfel	€ 9,90
<b>Schweinsroulade</b> (gefüllt mit Lauch und Schinkenspeck) dazu Petersilerdäpfel und Natursaft`l	€ 8,90
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butternockerl	€ 9,90
<b>2 Topfenknödel</b> (Wartezeit 20 Minuten) mit Butterbrösel und Fruchtspiegel	€ 6,50
<b>Maronireis</b> mit Schlagobers und „geistiger“ Kirsche	€ 6,20

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene

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



## Menüfarte

06. Dez. - 10. Dez. 2021  
von 11:00 bis 15:30 Uhr

**FRISCH GEKOCHT & SELBSTGEMACHT!**

### Menü 1 € 8,90

### Menü 2 € 7,70

#### Montag

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Ofenfrischer  
Schweinsbraten** mit  
Erdäpfelknödel und  
Veltlinerkraut

**Brokkolisuppe** mit  
Maispolenta  
**Linsen**  
mit Semmelknödel

#### Dienstag

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Cevapcici**  
mit Pommes, Ajvar und  
Zwiebelsenf

**Klare Gemüsesuppe** mit  
Kürbisdudeln  
**Gebackener Emmentaler**  
mit Sauce Tartare oder  
Preiselbeeren und Blattsalat

#### Mittwoch

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

Diesmal haben wir am  
**Feiertag**  
geschlossen

#### Donnerstag

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Rindsragout**  
mit Serviettenknödel

**Käsesuppe** mit  
Knoblauchcroutons  
**Topfenocken**  
mit pikantem Rotkraut

#### Freitag

**Linsensuppe**  
**Scholle gebacken**  
mit Erdäpfelsalat

**Linsensuppe**  
**Kürbispuffer** mit Kernöldip  
dazu Vogerlsalat mit  
Balsamessig (auf Wunsch mit  
Kernöl)

**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

<b>Alt Wiener Erdäpfelsuppe</b>	€ 5,20
<b>Gebackene Fledermaus</b> (Schwein) mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 10,50
<b>Hühnerleber gebacken</b> mit Mayonnaisesalat	€ 9,90
<b>Glasierte Hühnerleber</b> mit Äpfeln, Zwetschken-Chutney und Petersilerdäpfel	€ 9,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und Blattsalat	€ 8,90
<b>Gebackener Blunz `nradln</b> mit Rotkraut und Salzerdäpfel	€ 9,90
<b>Schweinsroulade</b> (gefüllt mit Lauch und Schinkenspeck) dazu Petersilerdäpfel und Natursaft`l	€ 8,90
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butternockerl	€ 9,90
<b>2 Topfenknödel</b> (Wartezeit 20 Minuten) mit Butterbrösel und Fruchtspiegel	€ 6,50
<b>Maronireis</b> mit Schlagobers und „geistiger“ Kirsche	€ 6,20

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene

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