



Menüfarte

24.Jän. - 28.Jän. 2022
von 11:00 bis 15:30 Uhr

FRISCH GEKOCHT & SELBSTGEMACHT!

Montag	Menü 1 € 8,90	Menü 2 € 7,70
	Frittatensuppe Champignonschnitzel (Schwein) mit Reis	Frittatensuppe Gefüllte Süßerdäpfel dazu Feldsalat mit Orangen und Apfel-Senf-Dressing
Dienstag	Spinatsuppe Gebackenes Hühnerschnitzel mit gemischtem Salat	Spinatsuppe Dreierlei Polenta-Nocken mit Kräutern und Bergkäse dazu Blattsalat
	Mittwoch	Linsensuppe mit Bulgur Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel und Sauerkraut
Donnerstag	Winter-Energie-Suppe (Erdäpfel/Brokkoli/Kichererbsen/Zwie- bel/Knoblauch/Gemüsesuppe/Gewürze) Gebackene Rindfleischröllchen dazu Erdäpfel-Vogerlsalat	Winter-Energie-Suppe (Erdäpfel/Brokkoli/Kichererbsen/Zwie- bel/Knoblauch/Gemüsesuppe/Gewürze) Vegetarische Kohlrouladen mit Paradeissauce und Salzerdäpfel
	Freitag	Grießnockerlsuppe Scholle gebacken mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat

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

Alt Wiener Erdäpfelsuppe	€ 5,90
Gebackene Fledermaus (Schwein) mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 10,50
Hühnerleber gebacken mit Mayonnaisesalat	€ 9,90
Glasierte Hühnerleber mit Äpfeln, Zwetschken-Chutney und Petersilerdäpfel	€ 9,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Sauce Tartare und Blattsalat	€ 8,90
Kalbsbries gebacken dazu Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 18,30
3 Kleine Topfen-Zimt oder Nougat Knödel mit Glühwein-Orangen / oder mit Butterbrösel	€ 6,50
Maronireis mit Schlagobers und „geistiger“ Kirsche	€ 6,20

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene

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