

WEINHAUS ARLT MITTAGSMENÜ



Menüplan von 06.05.-09.05.

Donnerstag 06.05

Tomatencremesuppe (A/G/L)
Fleischlaibchen mit Petersilerdäpfel (A/C/L/M) 12.9
dazu grüner Salat

Tomatencremesuppe (A/G/L)
Gemüsestrudel mit Petersilerdäpfel und Kräuterdip (A/C/G/L) 10.9

Freitag 07.05

Brokkolicremesuppe (A/G/L)
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erdäpfelsalat (Wildfang) (A/C/D/G) 12.9

Brokkolicremesuppe (A/G/L)
Curry von Österreichischen Berglinsen dazu Basmatireis (A/L) 10.9

Samstag 08.05.

Knoblauchcremesuppe mit Dinkel-Croutons (A/G/L)
Rindsroulade vom Waldviertler Blondvieh (A/C/G/M) 15.9
dazu Teigwaren

Knoblauchcremesuppe mit Dinkel-Croutons (A/G/L)
Penne mit vegetarischer Bolognese, dazu grüner Salat (A/L/M) 11.9

Muttertags-Schmankerl

Da wir keine wertvollen Lebensmittel verschwenden möchten,
ersuchen wir um Speisenvorbestellung bis Samstag 8.Mai 14.00 Uhr

Spargelcremesuppe (A/G/L) 5.9

Risotto vom grünen und violetten Spargel (G/L) 14.9
mit Parmesan

Panierter Weißer Spargel (G/L) 17.9
mit Thum Schinken und Gouda, dazu Petersilerdäpfel

Mariazeller Bachsaiblingsfilet gebraten (G/L) 27.9
auf Spargelrisotto

Gekochtes Frikandeau vom Waldviertler Kalb (L) 22.9
mit Bouillongemüse, dazu Erdäpfel-Sellerie Püree

Erdbeer Tiramisu (A/C/G) 4.8

Joghurt Obst Torte (L) 4.5

Bestellungen bitte unter 0677/63749565

Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben und Steuern
Allergene gemäß Codexempfehlung: A Glutenhaltiges Getreide/ B Krebstiere/ C Ei/
D Fisch/ E Erdnuss/ F Soja/ G Laktose/ H Schalenfrüchte/ L Sellerie/ M Senf/
N Sesam/ O Sulfite/ P Lupinen/ R Weichtiere