

ARLT KLASSIKER



Suppen

Kräftige Rindssuppe (A/C/G/M) mit Frittaten	4.5
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel (A/C/G/L)	5.9

Hauptspeisen

Rindsgulasch vom Waldviertler Blondvieh *** mit Semmelknödel (A/C/G)	14.5
Ragout vom Ötscherland Hirsch (Wildschuss) *** (A/C/G/L) mit Semmelknödel und Preiselbeeren	18.9
Most-Schopfbrat'l vom Waldviertler Schwein (A/C/G) mit Semmelknödel und Sauerkraut	15.9
“Rebel Meat“ Burger (A/C/G) 50% Rindfleisch & 50% Kräuterseitlinge und Hirse, Brioche Bun von der Bäckerei Öfferl knackiger Blattsalat, Speck, getrocknete Tomate, Röstzwiebel und pikante Grillsauce dazu Pommes frites	16.9

Gebackenes

Schnitzel vom Österreichischen Alpen Schwein (A/C/G)	14.9
Wiener Schnitzel vom Österreichischen Kalb (A/C/G)	21.9
Arlt Schnitzel vom Österreichischen Alpen Schwein (A/C/G) gefüllt mit Salami, Käse und Chilipesto (scharf)	16.9
Gebackene Blunzradl (A/C/G/L) auf Erdäpfel-Blattsalat	9.5 / 12.5
½ Backhenderl vom Waldviertler Wildhuhn (A/C/G) (Zubereitung: 25 Minuten)	17.9

Zum Gebackenen servieren wir gerne Erdäpfelsalat
oder gemischten Salat (L/M)
Alle gebackenen Speisen auch mit Dinkel-Panade erhältlich.

*Vegan / **Glutenfrei / ***Gericht glutenfrei Beilage nicht
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

ARLT KLASSIKER



Vegetarisches

Dinkel-Nockerl (A/C/G/M) mit g'schmackigem Käse und Röstzwiebel, dazu grüner Salat	11.9
Steinpilzrisotto (Wildsammlung) ** (G/L) mit Parmesan	14.9
Kärntner Kasnudeln (A/C/G/M) mit zerlassener Butter und grünem Salat	11.9
“Arlt“ Burger * (A/F/H/M/N) Geräuchertes Cashew-Bohnen Patty, Veganes Bun von der Bäckerei Öferl knackiger Blattsalat, Röstzwiebel, getrocknete Tomate, pikante Grillsauce dazu Pommes frites	15.9

Beilagen

Salatteller */** (L/M)	4.5
Pommes frites */**	4.5
Petersilerdäpfel **	3.5
Braterdäpfel */**	3.5
Ketchup, Senf (L/M)	1.0
Preiselbeeren, Kürbiskernöl	1.5
Sauce Tartare (G/L/M)	1.5

Zum süßen Abschluss

Topfenschmarrn (A/C/G) mit Apfelmus	10.9
Mohntorte ** (C)	4.5
Apfelstrudel (A/C/G)	4.5

*Vegan / **Glutenfrei / ***Gericht glutenfrei Beilage nicht

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