

# ARLT KLASSIKER



## Suppen

Kräftige Rindssuppe (L) mit Frittaten oder Leberknödel (A/C/G/M)	3.9
Hausgemachte Gulaschsuppe ** (L)	5.9

## Hauptspeisen

Rindsgulasch vom Waldviertler Blondvieh *** mit Semmelknödel (A/C/G)	14.5
Kalbsrahmbeuschel vom Österreichischen Kalb *** (G/L) mit Semmelknödel (A/C/G)	15.9
Schopf-Mostbratl vom Waldviertler Schwein *** (O) mit Semmelknödel und Speck-Sauerkraut (A/C/G)	15.9
Hirschragout (Wildschuss) *** (L) mit Semmelknödel und Preiselbeeren (A/C/G)	17.9
“Rebel Meat“ Burger (A/C/G) 50% Bio Rindfleisch & 50% Bio Kräuterseitlinge und Hirse knackiges Rotkraut, Speck, getrocknete Tomate, pikante Grillsauce dazu Pommes frites	15.9

## Gebackenes

Gebackene Blunznradl (A/C/G) auf Erdäpfel-Blattsalat (M)	12.5
Schnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G)	14.9
Wiener Schnitzel vom Österreichischen Kalb (A/C/G)	21.9
Arlt Schnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G) gefüllt mit Salami, Käse und Chillipesto (scharf)	16.9
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

Österreichische Berglinsen */*** (G/H) dazu Semmelknödel (A)	9.9
Dinkel-Nockerl (A/C/G/L/M) mit g'schmackigem Käse und Röstzwiebel, dazu grüner Salat	11.5
Gemüse-Kartoffel Laibchen * (A/C/G/L/M) dazu grüner Salat und vegane Alioli	10.9
Pikantes Chili sin carne * (A/F/L) mit Weizenfaschierbasis von Feinkost Peter Hiel aus Wien	11.9
“Arlt“ Burger (A/C/F/G/H/M/N) 100% Veganes Burger Patty Blattsalat, knackiges Rotkraut, 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 nach Oma´s Rezept (A/C/G) mit Apfelmus	10.9
Apfelstrudel (A/C/G)	4.5
Kirsch-Obers-Schnitte (A/C/G)	4.5
Mohntorte ** (C)	3.9

\*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