

# WEINHAUS ARLT WOCHENMENÜ



## Menüplan von 25.02.-28.02.

### Donnerstag 25.02.

Erbsencremesuppe (A/G/L)  
Pikante Schinkenfleckerl mit grünem Salat (A/C/G/L) 10.9

Erbsencremesuppe (A/G/L)  
Gemüse-Nockerl Pfanne mit grünem Salat (A/C/G/L) 10.9

### Freitag 26.02.

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

Tomatencremesuppe (A/G/L)  
Bohnen-Tofu Eintopf mit Gebäck (A/C/F/L/M) 10.9

### Samstag 27.02.

Zwiebelsuppe mit gratinierter Weißbrotscheibe (A/G/L)  
G'schmackiges Erdäpfelgulasch mit Hausbrot (A/C/G/L/M) 10.9

Zwiebelsuppe mit gratinierter Weißbrotscheibe (A/G/L)  
Cremiges Steinpilz Risotto (G/L) 11.9

## Ofenfrischer Sonntagsbraten ab 11.30Uhr

Knuspriges Karree vom Waldviertler Schwein  
dazu Semmelknödel und Sauerkraut (A/C/G/L/M) 15.9

Alle Weine gekühlt zu Ab-Hof Preisen!

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