

# ARLT MONATS-SCHMANKERL



## Hauptspeisen

Eferdinger Hokkaido Kürbis gefüllt mit Faschiertem (A/C/G/L/M) gratiniert dazu Petersilerdäpfel	13.9
Ausgelöste Oberkeulen vom Waldviertler Wildhendl (A/C/G/M) in der Kürbiskernpanade auf Erdäpfel-Blattsalat mit Kernöl	16.9
Geröstete Leber vom Waldviertler Weidelamm (A/C/G/O) im Portwein Safter'l, dazu Salzerdäpfel	18.9
Grammelknödel nach Waldviertler Art (A/C/G/L) mit Sauerkraut	13.9
Ragout vom Ötscherland Hirsch (Wildschuss) ** (L) mit Erdäpfelknödel und Preiselbeeren	18.9
Filet vom Mariazeller Bachsaibling (A/D) auf Steinpilzrisotto	27.9

## Vegetarisch

Gebackener Eferdinger Hokkaido Kürbis (A/C/G/M) dazu Schnittlauchsauce und grüner Salat	11.9
Risotto vom Eferdinger Hokkaido Kürbis ** (G/L) mit Parmesan	13.9
Kürbis Gnocchetti mit pikanter Käsesauce (A/C/G/L)	11.9

## Zum süßen Abschluss

Arlt Eispalatschinke (A/C/G) mit Vanilleeis, Karamellsauce und Schlagobers	5.9
Eiskaffee mit Schlagobers (G)	6.9
„Der kleine Arlt“ (G) Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (E/H)	3.5
Tagesdessert (A/C/E/H/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