

WEINHAUS ARLT MITTAGSMENÜ



Menüplan von 22.07.-25.07.

Gerne können Sie zwischen unserer Menüsuppe und einem kleinen gemischten Salatteller wählen.

Menüaufpreis € 1.-

Donnerstag 22.07.

Rindsuppe mit Kräuterschöberl (A/G/L)	
Pikante Schinkenfleckerl, dazu grüner Salat (A/M)	11.9
Klare Gemüsesuppe mit Kräuterschöberl (A/G/L)	
Gemüse-Tortilla mit Kräuterdip, dazu grüner Salat (C/G/M)	10.9

Freitag 23.07.

Rindsuppe mit Grießnockerl (A/C/G/L)	
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erdäpfelsalat (Wildfang) (A/C/D/G)	12.9
Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (A/C/G/L)	
Penne mit vegetarischer Bolognese Sauce, dazu grüner Salat (A/L/M)	10.9

Samstag 24.07.

Klare Hühnersuppe mit bunten Buchstaben (A/C/G/L)	
Kalbsgeschnetzeltes mit Risi-Bisi (A/G/L)	15.9
Klare Gemüsesuppe mit bunten Buchstaben (A/C/G/L)	
Gnocchi mit Rucola Pesto (A/H)	11.9

Ofenfrischer Sonntagsbraten ab 11.30 Uhr

Faschierter Braten	
dazu Petersilerdäpfel (A/C/G/M)	13.9

Wochenempfehlung

Flaumiger Marillenkuchen	3.9
„Der kleine Arlt“ (G)	3.5
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (E/H)	

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