

# ARLT KLASSIKER



## Suppen

Kräftige Rindssuppe (L) mit Frittaten oder Leberknödel (A/C/G/M)	3.9
Cremesuppe */** (E/N)	5.9

## Hauptspeisen

Rindsgulasch vom Waldviertler Blondvieh *** mit Semmelknödel (A/C/G)	13.5
Kalbsrahmbeuschel vom Österreichischen Kalb*** (L) mit Semmelknödel (A/C/G)	14.9
Hirschragout (Wildschuss) *** (L) mit Semmelknödel und Preiselbeeren (A/C/G)	17.9
Österreichische Berglinsen mit Speck (F/G/H) dazu Semmelknödel (A)	9.9
“Rebel Meat“ Burger (A/C/G) 50% Bio Rindfleisch & 50% Bio Kräuterseitlinge und Hirse Blattsalat, Speck, Tomate, pikante Grillsauce dazu Pommes frites	15.9

## Gebackenes

Gebackene Blunzradl (A/C/G) auf Erdäpfel-Blattsalat (M)	11.9
Schnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G)	14.5
Surschnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G)	14.5
Wiener Schnitzel vom Österreichischen Kalb (A/C/G)	20.9
Arlt Schnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G) gefüllt mit Salami, Käse und Chilipesto (scharf)	16.5
½ Backhenderl vom Waldviertler Wildhuhn (A/C/G) (Zubereitung: 25 Minuten)	17.9
Gebackene Zellerradln (A/C/G/M) mit Sauce Tartare, dazu grüner Salat	10.9

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

Karamellierte Wiener Krautfleckerl * (A)	9.9
Dinkel-Nockerl (A/C/G/M) mit g'schmackigem Käse und Röstzwiebel, dazu grüner Salat	10.9
Spinat Tortelloni (A/C/G) mit pikanter Tomatensauce und Parmesan	11.5
Kürbis-Dinkel Laibchen * (A) mit Petersilerdäpfel und veganer Alioli (C/G/L)	11.5
Kärntner Kasnudeln (A/C/G) mit zerlassener Butter und grünem Salat	11.5
“Arlt“ Burger (A/C/G/F) 100% Veganes Burger Patty Blattsalat,, Tomate, pikante Grillsauce dazu Pommes frites	15.9

## Zum süßen Abschluss

Oma´s Palatschinke (A/C/G) wahlweise mit Marillenmarmelade, oder Haselnußcreme (E/H)	3.5
Topfenschmarrn (A/C/G) mit Quittenmus	10.9
Buchtel mit Maronifülle (A/C/G) dazu hausgemachtes Quittenmus	3.5
Hausgemachter Apfelstrudel (A/C/G)	4.5
Hausgemachte 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