

WEINHAUS ARLT MITTAGSMENÜ



Menüplan von 24.11.-27.11.

Donnerstag 24.11.

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten
Gebackene Keule vom Waldviertler Wildhendl (A/G/M) 14.9
dazu Risi-Bisi

Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (A/C/G/L)
Spinat-Erdäpfel Strudel, dazu grüner Salat (A/C/G/M/L) 11.9

Freitag 25.11.

Karottencremesuppe (A/G/L)
Gebackenes Filet vom Kabeljau mit Erdäpfelsalat (Wildfang) (A/C/D/G) 13.9

Karottencremesuppe (A/G/L)
Überbackene Topfenpalatschinke mit Vanillesauce (A/C/G) 11.9

Samstag 26.11.

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl (A/C/G/L)
Blunzengröstl mit Sauerkraut (A/L) 13.9

Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (A/C/G/L)
Gnocchi in Kürbisrahmsauce (A/C/G/L/M) 11.9
dazu grüner Salat

Ofenfrisch am Sonntag ab 11.30Uhr

Knuspriges Karree vom Waldviertler Jungschwein 17.9
dazu Semmelknödel & Speck-Krautsalat

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