

ARLT KLASSIKER



Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe (L) mit Frittaten oder Leberknödel (A/C/G)	4.9
Erdäpfel-Steinpilzcremesuppe */** (L)	6.9
Gebackene Blunzradl (A/C/G/L) auf Erdäpfelsalat	9.9 / 13.9

Hauptspeisen

Rindsgulasch vom Waldviertler Blondvieh *** (A/C/G) mit Semmelknödel	12.9 / 16.9
Rahmbeuschel vom Österreichischen Kalb *** (A/C/G/L) mit Semmelknödel	14.9 / 18.9
Ragout vom Ötscherland Hirsch „Tiroler Art“ (Wildschuss) (A/C/G/L) mit Semmelknödel und Preiselbeeren	19.9
Gekochtes Mageres Meisel vom Waldviertler Blondvieh ** (L/G) mit Erdäpfelschmarrn, Kohlgemüse und Apfelkren	19.9
Zwiebelrostbraten vom Waldviertler Blondvieh (A/G/L) dazu Braterdäpfel und Röstzwiebel	23.9
Geröstete Leber vom Waldviertler Wildhuhn (A/C/G) mit Salzerdäpfel	18.9
“Rebel Meat“ Burger (A/C/G) 50% Rindfleisch & 50% Kräutertoppinge, Brioche Bun von der Bäckerei Öfferl Blattsalat, knackiges Kraut, Speck, getrocknete Tomate, pikante Grillsauce dazu Pommes frites	17.9
Bachsaiibling aus dem Kärntner Rosental (A/D/G) mit Rosmarin und Knoblauch im Ganzen gebraten, dazu Petersilerdäpfel	23.9
Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet in der Mohnpanade (A/C/D/G) dazu Petersilerdäpfel	22.9

Beilagen

Salatteller */** (L/M)	4.9
Pommes frites */**	4.9
Petersilerdäpfel, Braterdäpfel **	4.9
Ketchup, Senf (L/M)	2,0

Für Beilagen Änderungen verrechnen wir 1 Euro

*Vegan / **Glutenfrei / ***Gericht glutenfrei Beilage nicht

Preise 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



Gebackenes

Schnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G)	16.9
Wiener Schnitzel vom Österreichischen Kalb (A/C/G)	23.9
Arlt Schnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G) gefüllt mit Salami, Käse und Chilipesto (scharf)	18.9
½ Backhenderl vom Waldviertler Wildhuhn (A/C/G) (Zubereitung: 25 Minuten)	19.9

Zum Gebackenen servieren wir gerne Erdäpfelsalat
oder gemischten Salat (L/M)
Alle gebackenen Speisen auch mit Dinkel-Panade erhältlich.

Vegetarisches

Curry von Österreichischen Berglinsen */**(L) mit Reis	13.9
Dinkel-Nockerl (A/C/G/M) mit g'schmackigem Käse und Röstzwiebel, dazu Blattsalat	13.9
Karamellisierte Krautfleckerl (A/C/G/L)	11.9
Original Kärntner Kasnudeln á la Marlies (A/C/G/M) mit zerlassener Butter, dazu Blattsalat	15.9
“Arlt“ Burger * (A/F/H/M/N) Geräuchertes Cashew-Bohnen Patty, Veganes Bun von der Bäckerei Öfferl Blattsalat, knackiges Kraut, getrocknete Tomate, pikante Grillsauce dazu Pommes frites.	16.9

Bio-Bäckerei Öfferl aus Gaubitsch im Weinviertel

Über unser Sortiment informieren wir Sie gerne (A/C/G/N)	2.2
--	-----

Zum süßen Abschluss

Uno, Due, Tresterbrand (A/C/G/E/F) Espresso, Florentiner & Tresterbrand	9.5
Topfenschmarrn (A/C/G) mit Apfelmus	12.9
Oma's Palatschinke (A/C/G) mit Marillenmarmelade	3.9
Oma's Palatschinke (A/C/G/E/H) mit Haselnußcreme	3.9
Mohntorte ** (C)	4.9
Apfelstrudel (A/C/G)	4.9

* Für Beilagen Änderungen verrechnen wir 1 Euro

*Vegan / **Glutenfrei / ***Gericht glutenfrei Beilage nicht

Preise 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