

WEINHAUS ARLT MITTAGSMENÜ



Menüplan von 23.06.-26.06.

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

Menüaufpreis € 1.-

Donnerstag 23.06.

Kräftige Rindsuppe mit Schinkenschöberl (A/C/G/L) Gebratene St. Johanner (Tiroler Bratwurst) (A/C/G/L) dazu Erdäpfelschmarrn & Sauerkraut	12.9
Klare Gemüsesuppe mit Kräuterschöberl (A/C/G/L) Tagliatelle mit Parmesansauce (A/C/G/L)	11.9

Freitag 24.06.

Selleriecremesuppe (A/C/G/L) Gebackenes Kabeljaufilet mit Erdäpfelsalat (Wildfang) (A/C/D/G)	13.9
Selleriecremesuppe (A/C/G/L) Krautroulade gefüllt mit Gemüse-Reis, dazu Tomatensauce (A/C/L)	11.9

Samstag 25.06.

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten (A/C/G/L) Naturschnitzel vom Österreichischen Alpenschwein (A/G) dazu Reis	15.9
Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (A/C/G/L) Spinat-Schafkäse Strudel, (A/C/G/L/M) dazu Petersilerdäpfel und Kräuterdiip	11.9

Ofenfrisch am Sonntag ab 11.30Uhr

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

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