

WEINHAUS ARLT MITTAGSMENÜ



Menüplan von 16.12.-19.12.

Donnerstag 16.12.

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl (A/C/G/L)
Gekochtes Rindfleisch (Meisel) vom Waldviertler Blondvieh (G/L) 14.9
dazu Erdäpfelschmarren und cremiger Blattspinat

Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (A/C/G/L)
Gemüsecurry von Österreichischen Berglinsen mit Reis (A/L) 10.9

Freitag 17.12.

Semmelkrensuppe (A/C/G/L)
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erdäpfelsalat (Wildfang) (A/C/D/G) 12.9

Semmelkrensuppe (A/C/G/L)
Südtiroler Spinatknödel in brauner Butter mit Parmesan (A/C/G/L/M) 11.9
dazu grüner Salat

Samstag 18.12.

Brokkolicremesuppe (A/G/L)
Ausgelöste Keulen vom Waldviertler Wildhendl (A/C/G/L) 15.9
in zweierlei Panade (Klassisch und Kürbiskern), dazu Petersilerdäpfel

Brokkolicremesuppe (A/G/L)
Gratinierter Gemüse-Nudelauflauf (A/C/G/L) 10.9

Ofenfrisch am Sonntag ab 11.30 Uhr

Knuspriges Karree vom Waldviertler Schwein (A/C/G) 15.9
mit Erdäpfelknödel und Rotkraut

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