

# ARLT KLASSIKER



## Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe (L) mit Frittaten oder Leberknödel (A/C/G)	4.9
Erdäpfel-Steinpilzcremesuppe */** (L)	6.9
„Himmel auf Erden“ (A/G) Gebratene Blunzn auf Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel und glaciertem Apfel	9.9
Schafkäsgupferl garniert (G/M) mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl	9.9

## Hauptspeisen

Schopfbraten vom Waldviertler Schwein (A/C/G) mit Semmelknödel und Sauerkraut	18.9
Ragout vom Maibock (A/C/G/L) mit Semmelknödel und Preiselbeeren	18.9
Rindsgulasch vom Waldviertler Blondvieh *** (A/C/G/L) mit Semmelknödel	12.9 / 16.9
Rahmbeuschel vom Österreichischen Kalb *** (A/C/G/L) mit Semmelknödel	14.9 / 18.9
Gebackene oder geröstete Leber vom Österreichischen Lamm mit Erdäpfel-Mayonnaise Salat oder Petersilerdäpfel und Preiselbeeren (A/C/G)	22.9
Weißer Solospargel vom Biohof Malafa ** (C/G) dazu Waldviertler Rohschinken, Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel	19.8
„Rebel Meat“ Burger (A/C/G) 50% Rindfleisch & 50% Kräuterseitlinge, Brioche Bun von der Bäckerei Öfferl Blattsalat, knackiges Kraut, Speck, getrocknete Tomate, pikante Grillsauce dazu Pommes frites	17.9
Bachsaibling aus dem Kärntner Rosental (A/D/G) mit Rosmarin und Knoblauch im Ganzen gebraten, dazu Petersilerdäpfel	23.9

## 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

„Arlt“ Schnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G) gefüllt mit Salami, Käse & Chilipesto	19.9
Schnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G)	16.9
Wiener Schnitzel vom Österreichischen Kalb (A/C/G)	23.9
½ Backhenderl vom Waldviertler Wildhuhn (A/C/G) (Zubereitung: 25 Minuten)	19.9
Gebackene Blunzradl (A/C/G/L) auf Erdäpfelsalat	13.9

Zum Schnitzel und Backhenderl servieren wir gerne Salat nach Wahl  
Alle gebackenen Speisen auch mit Dinkel-Panade erhältlich.

## Vegetarisches

Gebackener Solo Spargel (A/C/G) dazu Petersilerdäpfel und Kräuter dip	16.8
Bärlauch Risotto ** (G/L) mit Kirschtomaten und Parmesan (auch vegan erhältlich)	16.9
Bärlauch-Nockerl (A/C/G/M) mit g'schmackigem Käse und Blattsalat	14.9
„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

## 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 oder Haselnusscreme	3.9
Eis Palatschinke (A/C/G) mit Vanille Eis, Karamellsauce & Schlagobers	6.5
„Der kleine Arlt“ (G) Espresso mit einer Kugel Vanille Eis	4.9
Apfelstrudel (A/C/G)	4.9
Waldviertler Mohntorte ** (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