



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 13.7. - 16.7.]

Wir kochen aus regionalen Zutaten, saisonal, vegetarisch, ohne Fertigprodukte. Tel. Bestellung Mo-Fr unter 0660/9391045).
Abholung von 12-15 Uhr, auch vegan, solange der Vorrat reicht.

FERIENÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG über die Ferienzeit geschlossen, Di-Fr 9-21 Uhr | Sa 9-15 Uhr

DIENSTAG

Asiabowl: Gebratener Räucher-Sesamtofu mit Reis und süßsaurem
Rotkrautsalat mit Karfiol, Minigurken & Thai-Basilikum
[A/F/H/L/N]

Saltibarsciai (littauische kalte Rote-Rübensuppe mit Heurigen
Erdäpfeln [C/G/L/O]

MITTWOCH

Sommerliche Zucchini gratin mit frischen Portulakparadeis und Salat
[A/C/G/L/O/F*v+]

Rote Linsensuppe mit Zitronengras und Chili-Navetten [G/L/O]

DONNERSTAG

Mediterrane Kräuterknöderl auf Paprika-Pilzsauce mit gereiftem Käse
und Röstzwiebeln [A/C/G/L/O/F*v+]

Minestrone mit Fenchel [G/L/O]

FREITAG

Ofenmelanzani mit Polentaschnitten & Feta auf Salat [C/G/L/O]

Wiener Erdäpfelsuppentopf mit Pilzen [G/L/O]

Allergen-Kennzeichnung [A] Gluten (da wir mit kleinen Produzenten arbeiten, können wir Kontakt der Rohstoffe mit Gluten nie ausschließen)
[C] Eier, [F] Sojabohnen, [G] Milch, [H] Schalenfrüchte, [L] Sellerie, [M] Senf, [N] Sesamsamen, [O] Sulfite



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 13.7. - 16.7.]

Wir kochen aus regionalen Zutaten, saisonal, vegetarisch, ohne Fertigprodukte. Tel. Bestellung Mo-Fr unter 0660/9391045).
Abholung von 12-15 Uhr, auch vegan, solange der Vorrat reicht.

FERIENÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG über die Ferienzeit geschlossen, Di-Fr 9-21 Uhr | Sa 9-15 Uhr

DIENSTAG

Asiabowl: Gebratener Räucher-Sesamtofu mit Reis und süßsaurem
Rotkrautsalat mit Karfiol, Minigurken & Thai-Basilikum
[A/F/H/L/N]

Saltibarsciai (littauische kalte Rote-Rübensuppe mit Heurigen
Erdäpfeln [C/G/L/O]

MITTWOCH

Sommerliche Zucchini gratin mit frischen Portulakparadeis und Salat
[A/C/G/L/O/F*v+]

Rote Linsensuppe mit Zitronengras und Chili-Navetten [G/L/O]

DONNERSTAG

Mediterrane Kräuterknödel auf Paprika-Pilzsauce mit gereiftem Käse
und Röstzwiebeln [A/C/G/L/O/F*v+]

Minestrone mit Fenchel [G/L/O]

FREITAG

Ofenmelanzani mit Polentaschnitten & Feta auf Salat [C/G/L/O]

Wiener Erdäpfelsuppentopf mit Pilzen [G/L/O]

Allergen-Kennzeichnung [A] Gluten (da wir mit kleinen Produzenten arbeiten, können wir Kontakt der Rohstoffe mit Gluten nie ausschließen)
[C] Eier, [F] Sojabohnen, [G] Milch, [H] Schalenfrüchte, [L] Sellerie, [M] Senf, [N] Sesamsamen, [O] Sulfite