



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 20.7. - 23.7.]

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

Eierschwammerl-Omelett mit Heurigen Erdäpfelrn und Salat
[A/C/G/L] (vegan: Eierschwammerl-Tempeh)

Paradeiscremesuppe mit geröstetem Brot [A/G/L/O]

MITTWOCH

Gefüllte Paprika mit steirischem Reis, Feta, Sommergemüseragout
[A/C/G/L/O/F*v+]

Gurkenkaltschale mit Minze [G/L/O]

DONNERSTAG

Zucchini-gulasch mit Spätzle und marinierten Kirschtomaten
[A/C/G/L/O/F*v+]

Misosuppe mit Pilzen und Tofu [A/F/L/O]

FREITAG

Melanzani-Käferbohnenlaibchen mit Gröstl und Salat [A/C/G/L/N/O]

Kohlrabicremesuppe [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 20.7. - 23.7.]

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

Eierschwammerl-Omelett mit Heurigen Erdäpferln und Salat
[A/C/G/L] (vegan: Eierschwammerl-Tempeh)

Paradeiscremesuppe mit geröstetem Brot [A/G/L/O]

MITTWOCH

Gefüllte Paprika mit steirischem Reis, Feta, Sommergemüseragout
[A/C/G/L/O/F*v+]

Gurkenkaltschale mit Minze [G/L/O]

DONNERSTAG

Zucchini-gulasch mit Spätzle und marinierten Kirschtomaten
[A/C/G/L/O/F*v+]

Misosuppe mit Pilzen und Tofu [A/F/L/O]

FREITAG

Melanzani-Käferbohnenlaibchen mit Gröstl und Salat [A/C/G/L/N/O]

Kohlrabicremesuppe [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