



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 24.8. - 27.8.]

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.
Tagesteller: 8.90€, Suppe: 4,50, Menüsuppe 2,50, Kuchen 3,50

Öffnungszeiten: Di-Fr 9-21 Uhr | Sa 9-15 Uhr / So & Mo geschlossen

DIENSTAG

Djuvec (aus steirischem Reis) mit panierten Zucchini & Salat
[A/C/G/L/O/F*v+]

Hokkaidocremesuppe mit Sprossenbrokkoli & Kernöl [G/L/O]

MITTWOCH

Überbackene Rotkrautfleckerl mit Salat [A/C/G/L/O/F*v+]

Griesnockerlsuppe [A/C/G/L/O]

DONNERSTAG

Fisolen-Pilzgulasch mit Spätzle und Röstzwiebeln [A/C/G/L/O/F*v+]

Zucchinicremesuppe mit geröstetem Brot [A(Brot)/G/L/O]

FREITAG

Quinoalaibchen mit Ofenkürbis und Petersilerdäpferln
[A/C/G/L/O/F*v+]

Rote Linsencremesuppe 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 24.8. - 27.8.]

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.
Tagesteller: 8.90€, Suppe: 4,50, Menüsuppe 2,50, Kuchen 3,50

Öffnungszeiten: Di-Fr 9-21 Uhr | Sa 9-15 Uhr / So & Mo geschlossen

DIENSTAG

Djuvec (aus steirischem Reis) mit panierten Zucchini & Salat
[A/C/G/L/O/F*v+]

Hokkaidocremesuppe mit Sprossenbrokkoli & Kernöl [G/L/O]

MITTWOCH

Überbackene Rotkrautfleckerl mit Salat [A/C/G/L/O/F*v+]

Griesnockerlsuppe [A/C/G/L/O]

DONNERSTAG

Fisolen-Pilzgulasch mit Spätzle und Röstzwiebeln [A/C/G/L/O/F*v+]

Zucchinicremesuppe mit geröstetem Brot [A(Brot)/G/L/O]

FREITAG

Quinoalaibchen mit Ofenkürbis und Petersilerdäpferln
[A/C/G/L/O/F*v+]

Rote Linsencremesuppe 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