



Bauernläden & Marktcafé

## [MITTAGSTELLER 3.8. – 6.8.]

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

### \*FERIENÖFFNUNGSZEITEN\*

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

#### DIENSTAG

Spaghetti mit Linsenbolognese, gereiftem Schafkäse und Paradeis-  
Gurkensalat [A/G/L/O]

Erdäpfel-Steinpilzsuppe [G/L/O]

#### MITTWOCH

Fisolen-Pilzgulasch mit Semmelknödel  
[A/C/G/L/O/F\*v+]

Gemüsesuppentopf mit Kräuterfritatten [A/C/G/L/O]

#### DONNERSTAG

Zucchini-Fetalaibchen mit Kräuter-Heurigen auf buntem Salat

[A/G/C/L/M]

Paradeissuppe mit smokey Ofenlauch & weißen Bohnen [G/L/O]

#### FREITAG

Hokkaido-Melanzanicurry mit Zitronengras-Reis  
[A/G/L/M/N/O]

Pikante Paprika-Krautsuppe mit Räuchertofu [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



Bauernläden & Marktcafé

## [MITTAGSTELLER 3.8. - 6.8.]

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

### \*FERIENÖFFNUNGSZEITEN\*

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

#### DIENSTAG

Spaghetti mit Linsenbolognese, gereiftem Schafkäse und Paradeis-  
Gurkensalat [A/G/L/O]

Erdäpfel-Steinpilzsuppe [G/L/O]

#### MITTWOCH

Fisolen-Pilzgulasch mit Semmelknödel  
[A/C/G/L/O/F\*v+]

Gemüsesuppentopf mit Kräuterfritatten [A/C/G/L/O]

#### DONNERSTAG

Zucchini-Fetalaibchen mit Kräuter-Heurigen auf buntem Salat

[A/G/C/L/M]

Paradeissuppe mit smokey Ofenlauch & weißen Bohnen [G/L/O]

#### FREITAG

Hokkaido-Melanzanicurry mit Zitronengras-Reis  
[A/G/L/M/N/O]

Pikante Paprika-Krautsuppe mit Räuchertofu [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