



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 14.9. - 17.9.]

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

Di: Arancini aus steirischem Reis mit Schafkäse, Zucchini und Paradeisragout [A/C/G/L/O/F*v+]

Rote-Rübencremesuppe mit Kren & Topinamburchips [G/L/O]

MITTWOCH

Empanadas de Leon mit Melanzani-Linsenfüllung, Sauerrahm und Paradeis-Gurkensalat [A/C/G/L/O/F]

Erdäpfelcremesuppe mit frischen Kräutern & Kernöl [G/L/O]

DONNERSTAG

Do: Chinesische Pancakes mit einer Kraut-Pilzfülle, dazu Sesam-Kichererbsensalat und scharfer Dip [A/C/G/L/O/F/N]

Kürbis-Paprikasuppe [G/L/O]

FREITAG

Fr: Kürbisspätzle mit Rotweinzwiebeln und Salat [A/C/G/L/O/F*v+/N]

Kräuterfritatten im Gemüsesuppentopf [A/C/G/F*v+/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 14.9. - 17.9.]

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

Di: Arancini aus steirischem Reis mit Schafkäse, Zucchini und Paradeisragout [A/C/G/L/O/F*v+]

Rote-Rübencremesuppe mit Kren & Topinamburchips [G/L/O]

MITTWOCH

Empanadas de Leon mit Melanzani-Linsenfüllung, Sauerrahm und Paradeis-Gurkensalat [A/C/G/L/O/F]

Erdäpfelcremesuppe mit frischen Kräutern & Kernöl [G/L/O]

DONNERSTAG

Do: Chinesische Pancakes mit einer Kraut-Pilzfülle, dazu Sesam-Kichererbsensalat und scharfer Dip [A/C/G/L/O/F/N]

Kürbis-Paprikasuppe [G/L/O]

FREITAG

Fr: Kürbisspätzle mit Rotweinzwiebeln und Salat [A/C/G/L/O/F*v+/N]

Kräuterfritatten im Gemüsesuppentopf [A/C/G/F*v+/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