



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 12.4. - 15.4.]

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: 9,90€ Suppe: 4,90€ Menüsuppe 2,90€ Kuchen 3,90€

Öffnungszeiten: Di-Fr 9-22 Uhr | Sa 9-15 Uhr

DIENSTAG

Käferbohnencremesuppe mit Pilzen & Blüten [G/L/O]

Gratinierte Krautfleckerl mit Rucolasalat und Frühlingskräuterdip
[A/C/G/L/O]

MITTWOCH

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Knoblauchcroutons [G/L/O]

Hirse-Fetalaibchen mit Süßkartoffelpürree & Löwenzahn-Karottensalat
[A/C/G/L/M/O]

DONNERSTAG

Orientalische Linsencremesuppe [G/L/O]

Erdäpfelgröstl mit Brennnesselblattspinat und Spiegelei [C/G/L/O]

FREITAG

Rahmsuppe mit Taubnessel & Kernöl [G/L/O]

Kohlrouladen auf Paradeissauce mit Salzkartoffelrln [A/F/C/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 12.4. - 15.4.]

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: 9,90€ Suppe: 4,90€ Menüsuppe 2,90€ Kuchen 3,90€

Öffnungszeiten: Di-Fr 9-22 Uhr | Sa 9-15 Uhr

DIENSTAG

Käferbohnencremesuppe mit Pilzen & Blüten [G/L/O]

Gratinierte Krautfleckerl mit Rucolasalat und Frühlingskräuterdip
[A/C/G/L/O]

MITTWOCH

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Knoblauchcroutons [G/L/O]

Hirse-Fetalaibchen mit Süßkartoffelpürree & Löwenzahn-Karottensalat
[A/C/G/L/M/O]

DONNERSTAG

Orientalische Linsencremesuppe [G/L/O]

Erdäpfelgröstl mit Brennnesselblattspinat und Spiegelei [C/G/L/O]

FREITAG

Rahmsuppe mit Taubnessel & Kernöl [G/L/O]

Kohlrouladen auf Paradeissauce mit Salzkartoffelrln [A/F/C/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