



Bauernläden & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 26.4. - 29.4.]

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

Kichererbsencremesuppe mit Petersilienpesto [G/L/O]

Erdäpfel-Karottencurry mit Salzzitronen und Wildkräuterreis
[G/L/M/N/O]

MITTWOCH

Spargelcremesuppe mit Schafgarbe [G/L/O]

Rote Rüben Lasagne mit Spinat und Schafkäse [A/C/F/G/L/O]

DONNERSTAG

Erdäpfel-Wurzelgemüsesuppentopf mit Majoran und Kernöl [G/L/O]

Bunte Quinoapfanne mit Pilzen, Brennnessel und Paradeissauce
[G/L/M/O]

FREITAG

Selleriecremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen [G/L/O]

Süßkartoffelempanadas mit Sauerkraut und Salat [A/C/F/G/L/N/O]



WINZERDINNER MIT JOHANNES TRAPL

FR, 29.4. 5-gängiges Menü mit Weinen von Johannes Trapl ab 18 Uhr

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