



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 17.10. - 20.10.]

Unsere Gerichte kochen wir aus biologischen, regionalen und saisonalen Zutaten, vegetarisch & ohne Fertigprodukte.
Tel. Bestellung Di.-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 4,0€
Abendkarte ab 18 Uhr
Öffnungszeiten: Di-Fr 9-22 Uhr | Sa 9-15 Uhr

DIENSTAG

Süßkartoffel-Karottencremesuppe [G,H,O]
Kürbis-Arancini mit Paradeissauce und gereiftem Schafkäse
[A,C,F,G,L,O]

MITTWOCH

Rote Rübencremesuppe mit Sauerrahm und Dill [G,O]
Polentaschnitte auf Cremigen Pilzen und roh mariniertem Fenchel
[F,G,L,M,O]

DONNERSTAG

Maroni-Selleriecremesuppe und Kernöl [G,L,O]
Erdäpfel-Käferbohngulasch mit Salzgurken und Fladenbrot
[A,F,G,L,O]

FREITAG

Kürbiscremesuppe mit Salzzitrone [G,O]
Kasnudeln mit Veltlinerkraut und Bergkäse [A,C,F,G,L,O]

Abendkarte ab 18 Uhr

[VERANSTALTUNGEN IM NOVEMBER]

10.|11.|12. 5-Gang Ganslmenü - 65€/Person
18. 6 Jahre LANDKIND. Feier mit uns ab 18 Uhr
25. 5-Gang Winzerdinner mit Franz Weninger - 60€/Person

Reservieren auf hallo@landkind.wien

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