



Bauernläden & Marktcafé

[MITTAGSTELLER 08.11. - 11.11.]

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

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Kren [G,L,O]

Thaicurry mit Kurkumareis [G,L,M,N]

MITTWOCH

Indische Linsensuppe [G,L,M,O]

Kürbisknöderl mit Rotkraut und Schafkäse [A,C,G,L,O]

DONNERSTAG

Erdäpfel-Brennessel-Cremesuppe [G,L,O]

Pilzrisotto mit Nüssen und spicy Chinakohl [G,H,L,O]

FREITAG

Pannonische Krautsuppe mit Sauerrahm und Tofu [A,F,G,L,O]

Erdäpfel-Rucolastrudel mit Paradeissauce und Kichererbsen

[A,C,F,G,L,M,O]

Abendkarte ab 18 Uhr

[Ganslessen]

Do-Sa ab 18.00 Nur mit Reservierung. An diesen Tag gibt es ab 17 Uhr keinen regulären Betrieb. Den Handel findet ihr weiter im Stand 19.

Freitag ab 16 Uhr

[Lichterschein in Rudolfsheim]

Das ganze Viertel begrüßt den Herbst mit einem leuchtenden Grätzlplfad. Vom Schwendermarkt, durch die Reindorfgasse, bis hin zum Sparkassaplatz freuen sich die Läden auf euren Besuch. Bei uns gibt es LANDKIND Eigenproduktion Made in 1150 und Glühwein.

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