



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 22.11. - 25.11.]

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

Süßkartoffel-Ingwercremesuppe [G,0]

Gebratene Polentaschnitte auf Paradeis-Pilzragout und Kohlsprossen [G,L,M,N,0]

MITTWOCH

Kohlrabicremesuppe mit Ras El Hanout und Petersilie [G,L,0]

Rote Rüben Lasagne mit Schafkäse und Haselnuss [A,C,F,G,H,L,M,0]

DONNERSTAG

Lauchcremesuppe mit Koriander und Olivenöl [G,L,0]

Linseneintopf mit Räuchertofu und Semmelknödel [A,C,F,G,L,M,0]

FREITAG

Karottencremesuppe mit Kurkuma und geröstetem Buchweizen [G,L,0]

Herbstliches Erdäpfelgröstl mit Muskatkürbis, Chinakohl und Spiegelei [C,F,G,L,M,0]

Abendkarte ab 18 Uhr

Freitag 25.11. ab 18 Uhr

[WINZERDINNER WEINGUT WENINGER]

5 Gänge Menü wahlweise vegetarisch/mit Fleisch, pro Person 60€, Weinbegleitung pro Person 40€, Start 18.00 (Menübeginn 19 Uhr)

Nur mit Reservierung

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