



Wochenangebot Fleisch

€ 9,50

Montag, 23. Jänner 2023

Schwarzwurzelrahmsuppe mit Wildlachsnockerl ACDG
 Gemischter Spieß vom Grill „Metzger Art“ mit Gemüse ALM
 und Braterdäpfel
 Topfennockerl in Butterzimtbrösel und Zwetschkensauce ACG

Dienstag, 24. Jänner 2023

Klare Suppe mit gebackene Kalbsleberknödel ACL
 Gebratene Bio Hühnerkeule mit Semmelfülle auf Champignonragout ACGM
 und Salat
 Saftiger Birnenkuchen ACGH

Mittwoch, 25. Jänner 2023

Pizzasuppe mit Olivengrissini ACL
 Landbayrische Rindsroulade (Erdäpfel – Schinken) mit Rotkraut CGLM
 und Topinamburcreme
 Creme Brulee CG

Donnerstag, 26. Jänner 2023

Klare Gemüsesuppe mit Topfen Hirsenockn ACGL
 Fruchtig asiatisches Fischcurry mit Pak Choi, Sesam und Basmatireis GN
 Vanillekrapfen ACG

Freitag, 27. Jänner 2023

Linsensuppe mit Ingwer GL
 Gefüllte Yufkateigblätter mit Putenfascierten und Käse dazu ACGM
 Süß saurer Dip und Salat
 Schneebälle auf Fruchtspiegel C

BIO ist uns wichtig, demnach greifen wir gerne auf Produkte aus biologischer Landwirtschaft zurück.

Wir verwenden hauptsächlich folgende Bioprodukte: Milchprodukte, Gemüse, Hühnerfleisch, Rind & Lamm Fruchtsäfte, Kaffee & Tee, Honigbier und Wein. Wir sind mit dem Silber-Status der Stadt Wien ausgezeichnet und verpflichten uns zu einem Mindestbioanteil von 75%.

AT-BIO-401



Informationen über **allergene Zutaten** in unseren Produkten finden Sie als **Aushang** oder erhalten diese bei unseren **Mitarbeitern**. **A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier von Geflügel, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch von Säugetieren, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid und Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische.

