

# wochenblatt

100% vegan

**maiscremesuppe** mit chili-paprika-röl 5,40 (l,h)

**rindssuppe** mit gemüseeinlage und frittaten 3,80 (a,c,g,l)

---

**eierschwammerl** a la creme

mit semmelknödel und blattsalat 14,20 (c,f,g,o,a)

**weintipp:** weinviertel DAC rabenstein

**biertipp:** gusswerk weizenguss

**welsfilet** mit **zucchini-risotto** und jungzwiebel 19,80 (a,g,f,o)

**weintipp:** gelber muskateller

**biertipp:** brew age alpha tier

**burger** vom **weinviertler BOA-Farm-rind**

gebratener ananas, rucola, paradeisern, gurkerl und hausgemachten chips und chili-curry-ketchup 15,20 (a,g)

**biertipp:** brew dog punk ipa  
samuel smith taddy porter

**ragout** vom **falkensteiner reh** in steinpilzrahm,

semmelknödel und preiselbeeren 16,80 (a,f,c,g,l)

**weintipp:** zweigelt selektion

**biertipp:** brewage steckenpferd hoppy lager

**schweinsbraten** mit **semmelknödel**

und erdäpfel-kraut-salat 12,80 (a,f,c,g,l,o)

**pasta** mit getrockneten paradeisern, kapern,

salbei-parmesan-pestound blattsalat 14,60 (a,g,l)

**weintipp:** sauvignon blanc

**biertipp:** gusswerk nicabar indian pale ale

**parfait** von **ponleitner's bio-marillen**

mit brombeeren aus dem garten 5,80 (c,g,a)

**weintipp:** weissburgunder auslese

**biertipp:** gusswerk citra beach

alle unsere speisen werden frisch zubereitet, daher bitten wir um etwas geduld sowie um ihr verständnis, falls speisen bereits ausverkauft sind.