

wochenblatt

100% vegan

karotten-kokos-ingwer-cremesuppe 4,70 (l)

biertipp: gusswerk – zum wohl (erstes glutenfreies bio-bier österreichs!)

veganes bio-kürbis-fisolen-gulasch

mit cous cous und blattsalat 13,20

cremesuppe vom **bio-hokkaido-** und **butternusskürbis**

mit obershaube und weinviertel kernöl 4,70 (g,a,l)

rindssuppe mit gemüseeinlage, frittaten oder grießnockerl 3,40 (a,c,g,l)

käferbohnen-kürbis-salat mit ingwer, rucola,
weinviertel kernöl und hausbrotchips 6,80 (o)

weintipp: weissburgunder 2015

zanderfilet auf **rote rüben gnocchi**

in mohnbutter mit rucola und blattsalat 17,80 (d,g,o)

weintipp: riesling kirchberg 2015

biertipp: la trappe – blond

tafelspitz vom **weinviertel weiderind**

mit semmelkren und wurzelwerk 16,80 (a,g,f,l)

teriyaki-wok vom **huhn**, gemüse,

gebratener ananas und basmati-gewürzreis 14,80 (g)

biertipp: brew dog – punk ipa

schweinsmedaillons auf trauben-mostsauce

mit erdäpfelauflauf und brokkoli 19,20 (a,f,g,l)

weintipp: grüner veltliner alte rebe „falkensteiner berggericht“

lasagne vom **bio-hokkaido**, **butternuss** und **muskatkürbis**

mit pikanter rahm- und preiselbeersauce und blattsalat 13,80 (g,l,a,o)

burger vom **weinviertel BOA-Farm-rind** (auch mit cheddarkäse),

kartoffelchips, hausgemachten chili-curry-ketchup und gebratener ananas 13,80 (a,g)

biertipp: brew age hopfenauflauf

schoko-topfen-schmarrn

mit hausgemachten **röster** von **ponleitners bio-marillen** 6,80 (a,g,c)

biertipp: gusswerk „die schwarze kuh“

dreierlei schokomousse

mit **himbeermark** und **mango** 6,20 (g)

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