



Mittagsgenuss in 2 Gängen!

um € 10,50

Montag, 10. Dezember 2018

vorher:

Cremige Rübensuppe mit Kräutern & Croutons ACGLMO oder

Geschmorte Chicorree mit Mozzarella & Basilikum ACGLMO

Hauptspeise: nur die Hauptspeise € 8,80

Erdäpfel- Kürbis Gulasch mit Burenwurst mit Kräuterrahm & Bummerlsalat ACDGLMO

oder die vegetarische Alternative- für jeden Tag der Woche:

Geschmorte rote Rüben in Parmesansauce mit
Quinoa & TopinamburChips & Kräutersalat AEGLMO

„Halaszle“ cremige Paprika Fischsuppe mit Frischkäseravioli & Fisch AGLMO € 7,50

Vegetarisch:

Sauerkraut-Topinamburtarte mit Linsen-Kräutersalat & griechischem Joghurt ACGM € 12,50
2017 Gelber Muskateller, Weingut „Elsnegg“, Gamlitz, Südsteiermark O € 3,90

Vegan:

Würziges Käferbohnen Curry mit KürbiskernCousCous & Salat AEFMNLO € 12,50
2016 Bourgogne Blanc, Chateau Fuissé, Pouilly Fuisse Burgund, Frankreich O € 4,00

Fleischgerichte:

Knusprige Blunzn mit Erdäpfel-Krenn-Püree mit Röstzwiebeln & Kürbiskraut AGLMO € 11,50
2017 Neuburger- Hausberg, Karl Alphart, Traiskirchen, Thermenregion O € 3,90

Geschmorte Kalbswangerl mit Selleriepüree & gegrillten roten Rüben AGLMO € 18,50
2016 Rubin Carnuntum, Weingut G. Markowitsch, Göttlesbrunn O € 4,00

**„Die Babenberger Bowl“ – Körndln, Hummus, Salat, Kräuter, Avocado, Hendl, Nüsse....
aus der Schale gegessen.....** AEGHLMO € 11,50

2017 Grüner Veltliner, Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram O € 3,90

Nachspeisen:

Topfenknöderln mit Vanillekipferbröseln & Zwetschken-Birnenröster ACGE € 7,50

Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren MittagsGenießern zählen zu dürfen!

Besuchen Sie uns auch auf Facebook @babehof oder Instagram unter babenbergerhof

Gerne informieren wir Sie auch täglich per Mail – unser Serviceteam notiert gerne ihre Adresse!!