

Direktbestellung 01/523 14 50 oder 0664 10 33 407

Abholung

Montag bis Freitag von 17:30 bis 22:00
Samstag und Sonntag von 12:00 bis 22:00

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (A,G,C,L)	7/6
Wiener Schnitzel vom Kalb Blattsalat (A,C,O)	22
Schweineschnitzel vom Mostviertler Strohschwein ParadeiserGurkensalat (A,C,L)	14
Paprikahuhn Spätzle (A,C,G,)	14
Bärlauchstrudel Rahmdip Blattsalat (A,C,G,)	12
Gulasch vom Mostviertler Weiderind Spiegelei Würstel / Gurke (A,P)	16
Marillenpalatschinken (A,C,G,O)	6
Apfelstrudel (A,C,G,E,H,O)	6
Karamellisierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren Zwetschkenröster (A,C,G)	8,5

Eingerextes für zu Hause im Original Rexglas
24:00 Stunden-Vorbestellung info@witwebolte.at

Rindsuppe (A,G,C,L) 1 Portion 500 ml	3
Küchentipp: ca. 5 min. bei kleiner Flamme erwärmen	
Paprikahuhn (A,C,G,) 1 Portion 500 ml	8
Küchentipp: ca. 15 min. bei ca. 80°C erwärmen mit Spätzle servieren	
Gulasch vom Mostviertler Weiderind (A,P) 1 Portion 500 ml	9
Küchentipp: ca 15 min bei ca. 80°C erwärmen mit Semmelknödel servieren	
Beilage: Spätzle, Semmelknödel, Leberknödel, Frittaten zum sofortigem Verzehr bestimmt	3
Pfand: Rexglas	2

Witwe Bolte Gastronomie GmbH 1070 Wien Gutenberggasse 13 www.witwebolte.at