

*Vegetarische Tage beim Bonka – Genuss für Körper und Geist*

*20.03. – 06.04.2025*

*Vorspeisen / Suppen*

*Vegan – hausgemachtes Bärlauchbrot mit Zwiebelschmalz 7,80*

*Vegan - Kohlrabicarpaccio mit Pinienkernen und eingelegten Birnen 9,80*

*Schafsfrischkäse mit Bunten Blattsalaten,  
Granatapfel und gerösteten Kichererbsen 12,50*

*Zucchini cremesuppe mit Burrata und Schmorparadeiser 7,50*

*Vegan - Klare Gemüsesuppe mit Buchweizen und Gemüseperlen 6,50*

*Hauptspeisen*

*Fondanterdäpfel mit Erbsen und Sauce Hollandaise 15,80*

*Im Salzteig gegarte Rote Rübe  
mit Erdäpfelpüree und warmer Schnittlauchsauce 18.-*

*Hausgemachte Cannelloni  
mit Spinat-Ricottafülle und Paradeisersauce 18,80*

*Wiener Karfiol mit Brösel, Ei und brauner Butter 17,50*

*Vegan möglich 16,50*

*Vegan - Geschmorter Lauch vom Grill  
mit Radieschen und gepufftem Amaranth 17,80*

*Beilagen*

- Knödel €4,50 • Petersilienerdäpfel, Rösti € 4,50 • Pommes frites € 4,90
  - Kleiner / Großer Salat € 4,50 / € 8,50 • Gebäck (Semmel, Kornspitz) € 1,50 / € 2,50
  - Ketchup / Senf / Mayo € 0,90 • Preiselbeeren € 2,90 • Trüffelmayo € 2,90
- Änderung bei Speisen + € 0,80                      Kleinere Portion - € 2.-*

## Vorspeisen / Suppen

*Rindscarpaccio vom Weiderind mit Grana 16,20*

*Aiblers Räucherlachs mit Krenschaum und Erdäpfelhippe 15,80*

*Kräftige Rindssuppe mit Frittaten 5,90*

*Kräftige Rindssuppe mit Fleischstrudel 5,90*

## Hauptspeisen

*Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit gemischtem Salat 16,80*

*Kleines Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein  
mit großem gemischtem Salat 15,80*

*Gekochtes Schulterscherz vom Weiderind mit Rösti,  
Apfelkren und Schnittlauchsauce 23,80*

*Verschiedenes von Bonkas Lamm – bitte erfragen*

*Vanilleroastbraten vom Weiderind mit Braterdäpfeln 19,50*

*Gebackene Leber mit Erdäpfel-Mayonaisesalat 18,80*

*Gebrautes Saiblingsfilet aus der Teichwirtschaft Radlberg  
mit cremigen Fregula Sardo und Erbsenschoten 24.-*

## Nachspeisen

*Karotten-Nusstorte mit Schlagobers 6,20*

*Süßholz-Creme brulee mit hausgemachtem Schokoladeeis 9,80*

*Vegan – Apfel-Rhabarberstrudel 7,20*

*Topfenknödel mit hausgemachtem Zwetschkenröster 9,20*

*Herberts Somlauer Nockerl mit Schokosauce 9,50*

*Zum süßen Finale*

*1/16 Spätzle WG Kracher / Neusiedl 3,80*

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es leider nicht immer möglich ist,  
Tischrechnungen zu trennen.*