vitmins

im Einklang mit der Natur

Mittagsteller

KW 45/2026

02.11.2026 – 07.11.2026

11:30 – 14:30

Mo: **Geschlossen**

Di: Schinken-Wurst-Lauchfleckerl mit Bio-Steirer-Bergkäse überbacken, dazu Kräuterrahm

A, C, G

„Vitmins Gröstl“: Waldviertler Bio-Erdäpfeln (Fam. Böhm), Waldviertler Demeter Gemüse (Fa. Reinsaat) und Knödeln, dazu Minze-Frischkäsecreme

A, C, G, O

Mi: Rosmarinhuhn (Hubers Landhendl) mit Erdäpfel-Gemüsegröstl (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Fam. Böhm, Demeter Gemüse Fa. Reinsaat)

Paradeiser-Mozzarellaknödeln auf Letschogemüse (Waldviertler Demeter Gemüse, Fa. Reinsaat) mit Basilikumpesto

A, C, G, O

Do: Gegrillte Fleischlaibchen (Bio-Rind, Duroc Schwein) auf Ajvar-Gemüsereis

C, G, O

Gemüse-Erdäpfelschnitte (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Fam Böhm und Waldviertler Demeter Gemüse) mit Paradeisersoße und Sauerrahm

G, O

Fr: Rindsgulasch (Ybbstaler Bio-Rind) mit Waldviertler Bio-Salzerdäpfeln (Fam Böhm)

O

Dinkelreis-Gemüsestrudel (Waldviertler Bio-Dinkelreis) mit Kräutersoße

A, C, G, O

Sa: Ofenfrischer Duroc Schweinsbraten mit Mostkraut (Waldviertler Demeter Kraut, Reinsaat), und Bio-Erdäpfel-Dinkelknödeln (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Fam. Böhm)

A, C, G, O

Wiener Krautfleckerln (Demeter Kraut, Fa. Rainsaat) und Sauerrahm

Mittagsteller 12,90.-
für Studierende und Hochschulpersonal 9,90.-
mit Blattsalat und Dressing + 2,00.-
mit Mensapickerl 5,90,-

Wir wünschen guten Appetit!

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen!