

## ARCHE-Menü

### Mittwoch, 27. Jänner 2026

Getränkeempfehlung:	Menüfolge:
<p>Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler) <b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis), Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	 Feiner gemischter Salat
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillennektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	Klare Lauchsuppe
<p>Hirter-Bio-Hanfbier, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv. <b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	Käsespätzle mit Zwiebelsauce und gedünsteten Karotten
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	Schöner Schokokuchen

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

## ARCHE-Menü

### Montag, 26. Jänner 2026

Getränkeempfehlung:	Menüfolge:
<p>Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler) <b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis), Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	 <p>Feiner gemischter Salat</p>
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillennektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	<p>Klare Gemüsebrühe mit Reibgerstl</p>
<p>Hirter-Bio-Hanfbier, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv. <b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	<p>Getreidebratlinge auf Spinatrisotto mit Parmesan und Rucula Pesto</p>
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	<p>Dunkler Apfelkuchen und Zucchini Schokokuchen auf Fruchtspiegel</p>

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

## ARCHE-Menü

### Sonntag, 18. Jänner 2026

Getränkeempfehlung:	Menüfolge:
<p>Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler) <b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis), Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	 <p>Feiner gemischter Salat</p>
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillennektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	<p>Wunderbare Ingwer Orangen Karotten Suppe</p>
<p>Hirter-Bio-Hanfbier, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv. <b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	<p>Hirse Rösti auf Currygemüse</p>
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	<p>Dunkler Apfelkuchen mit Schlagobers</p>

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

**ARCHE-Menü**

## Samstag, 17. Jänner 2026

Getränkeempfehlung:	Menüfolge:
<p>Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler) <b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis), Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	 <p>Feiner gemischter Salat</p>
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillennektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	<p>Schöne feine Linsensuppe</p>
<p>Hirter-Bio-Hanfbier, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv. <b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	<p>Interessante Polenta Pizza mit Kohlrabigemüse</p> <p>Vegane Pizza extra</p>
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	<p>Topfenkuchen mit Löffel Tiramisu</p> <p>Vegan, glutenfrei Gebratener Apfel</p>

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

**ARCHE-Menü**  
**Freitag, 16. Jänner 2026**

Getränkeempfehlung:	Menüfolge:
<p>Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler) <b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis), Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	 <p>Feiner gemischter Salat</p>
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillennektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	<p>Schöne feine Linsensuppe</p>
<p>Hirter-Bio-Hanfbier, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv. <b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	<p>Interessante Polenta Pizza mit Kohlrabigemüse  Vegane Pizza extra</p>
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	<p>Topfenkuchen mit Löffel Tiramisu  Vegan, glutenfrei Gebratener Apfel</p>

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

## ARCHE-Menü Mittwoch, 14. Jänner 2026

Getränkeempfehlung:	Menüfolge:

<p>Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler) <b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis), Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	 <p>Feiner gemischter Salat mit Paradeiser</p>
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillenektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	<p>Exotische Karotten Orangen Ingwer Süsschen</p>
<p>Hirter-Bio-Hanfbier, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv. <b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	<p>Buchweizen Lauch Rösti mit Curry Linsen Kokos Ragout An in Thymian gebratenen Karotten und Kürbis</p>
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	<p>Beeren Tiramisu  Vegan, glutenfrei Seidentofu in Frucht</p>

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkepieß am Kachelofen notieren. Danke!

## ARCHE-Menü Dienstag, 13. Jänner 2026


<b>Getränkeempfehlung:</b>	<b>Menüfolge:</b>

<p>Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler) <b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis), Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	 <p>Feiner gemischter Salat mit Altwiener Erdäpfel</p>
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillennektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	<p>Cremige Suppe von grünem Gemüse</p>
<p>Hirter-Bio-Hanfbier, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv. <b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	<p>Original tunesische Linsen Quinoa Falafel auf Tomatenrisotto und pochierten Brokkoli</p>
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	<p>Kokosmilch Panna Cotta mit einem Hauch von weißer Schokolade  Rein veganes Dessert gerne extra</p>

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

## ARCHE-Menü Montag, 12. Jänner 2026


<b>Getränkeempfehlung:</b>	<b>Menüfolge:</b>
<p>Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail</p>	

<p>Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler)</p> <p><b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis),</p> <p>Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	<p>Schöner gemischter Salat</p>
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillennektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	<p>Klare Gemüsebrühe mit Karotten-Lauch und Maisgrießeinlage</p>
<p>Hirter-Bio-Hanfbeer, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv.</p> <p><b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	<p>Gebratene Hirse Kartoffelaibchen auf Zucchini-Karfiolgemüse Mit einem Ragout und Yoghurt</p>
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	<p>Apfel Bananencrumble überbacken  Glutenfrei eigenes Dessert</p>

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

## ARCHE-Menü Sonntag, 11. Jänner 2026


Getränkeempfehlung:	Menüfolge:
Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail	

<p>Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler)</p> <p><b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis), Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	<p>Schöner gemischter Salat</p>
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillenektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	<p>Interessante Suppe von der Eierfrucht</p>
<p>Hirter-Bio-Hanfbeer, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv.</p> <p><b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	<p>Gefüllte Hokkaidokürbisviertel Mit Falafelbällchen Mit einer Linsensauce und Yoghurt Dip</p>
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	<p>Feiner saftiger Schokokuchen</p>

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

## ARCHE-Menü Samstag, 10. Jänner 2026


Getränkeempfehlung:	Menüfolge:
Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail	

Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler) <b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis), Bio: Campari, Hugo, Aperol	Schöner gemischter Salat
Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillenektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola	Spannende weisse Karfiolcremesuppe
Hirter-Bio-Hanfbier, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv. <b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch	Gefüllte Spinattaschen mit Süßkartoffeln und Kokos Champignonscremesauce  Vegan glutenfrei extra
Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b> , Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao	Saftiger Bananen Erdnusskuchen

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

## ARCHE-Menü Freitag, 9. Jänner 2026


Getränkeempfehlung:	Menüfolge:
Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail	

<p>Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler)</p> <p><b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis),</p> <p>Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	<p>Feiner gemischter Salat</p>
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillenektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	<p>Schöne klare Lauchsuppe</p>
<p>Hirter-Bio-Hanfbeer, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv.</p> <p><b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	<p>Brokkoliauflauf mit Süßkartoffelsauce und gedünsteten Kohlrabi</p>
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	<p>Glutenfreier veganer Zuchinikuchen</p>

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

## ARCHE-Menü Donnerstag, 8. Jänner 2026

Getränkeempfehlung:	Menüfolge:
Neu: Apfel-Ingwer-Prosecco-Cocktail	

<p>Alk.-freier Cocktail Kokos-Ananas auf Eis, Gin Tonic, Grapefruitsaft, Sanddorn-Spritz (Gurktaler)</p> <p><b>Arche-Spritz</b> (Sekt/Prosecco + Bio-Bitter, gespritzt auf Eis), Bio: Campari, Hugo, Aperol</p>	<p>Feiner gemischter Salat</p>
<p>Bio Ingwer-Kurkuma-Wunder-Drink, Ingwer-Ananas o. Ingwer-Granatapfel, Erdbeer-, Marillenektar, Heidelbeere, Rosenwasser, Aronia-Hagebutten-, Zitronen-Limo, Eberraute-Pedacola, Eigener Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Birne, Traubensaft, Tonic, Biocola</p>	<p>Exzellente Zuchinicremesuppe</p>
<p>Hirter-Bio-Hanfbeer, besser als Marihuana, Hirter Morchl, dunkles Bier konv.</p> <p><b>Mittelalterbier Emmer</b> Riedenburger, Rhabarber-Radler glutenfrei Hirter Radler, konv. Bio-Weine: Weiß: Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder Rot: Zweigelt, Blaufränkisch</p>	<p>Kichererbsensteaks gebraten an einer Zwiebelsauce mit gedünsteten Karotten</p>
<p>Bioschnäpse: Mariendistel, Walnuss, Hirschkolben, Zwetschke, Weinbirne, <b>selbstgemachter Holunderlikör</b>, Salbeischnaps, Mojito Cocktail alkoholfrei mit Zitrone und Minze, Kombucha, Bio-Gin, Bio-Scotch, Whisky konv. Bio-Cappuccino, Bio-Cacao</p>	<p>Zitronenkuchen</p> <p>Glutenfrei eigener Kuchen</p>

**Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tessmann und das Arche-Team.**

Bitte alle Getränke zum Abendessen am Getränkespieß am Kachelofen notieren. Danke!

---