

Mittagskarte

Donnerstag, der 26. Februar 2026

MITTAGSMENÜ (solange der Vorrat reicht) € 14,50 (3 Gänge pro Person)

klare Rindssuppe mit Schöberl oder weißer Heringssalat (+2,-)
eingemachte Linsen, dazu gebratener Speck und Knödel
Hausgemachter Pana cotta

Glas Leitungswasser (0,25l) ohne weiterer Getränkekonsommation 1,50

AKTION zum Menü: Fl. Römerquelle (mild, ohne oder prickelnd) 0,33l, kleiner Espresso je 1,50

Tagesteller = die Menü Hauptspeise 12,00

Menü mit 2 Gängen (Menü Hauptspeise mit Suppe oder Dessert) 13,50

hausgemachter weißer Heringssalat 8,50

Duett vom hausgemachten Heringssalat (weiß, Honig-Senf) garniert 9,50

Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten auf rote Rübenschichten und Blattsalat 18,50

Klare Rindssuppe mit Kaspressknödel, Nudeln oder Backerbsen 5,50

Kürbis-, Karotten- Ingwer- oder Lauchcremesuppe 5,50

gebackene Champignons mit Sauce Tartar 18,50

Veganes Chili sin Carne mit Salzerdäpfeln 18,00

Frisches Filet vom Skrei gebacken, dazu Erdäpfel- Vogerlsalat 23,50

heimische Forelle im Ganzen gebraten, dazu Ofenerdäpfel, Zitronen- Aioli Dip 22,50

Frisches Zanderfilet vom Rost, dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50

Blut- & Bratwurst gebraten, dazu Rösterdäpfel und Sauerkraut 19,00

knusprig gebratenes Bauchfleisch

mit Polentawürfel, glacierten Kohlsprossen und Schwarzbiersaft 21,50

Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten

mit Pfefferoberssauce und Erdäpfelkroketten 35,50

klassisches Osso Buco mit Erdäpfelkroketten 24,00

Für Süßes danach bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!