

# 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 Getränkekonsumation 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 Rübenscheiben 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 Pfefferobersauce und Erdäpfelkroketten 35,50

**klassisches Osso Buco** mit Erdäpfelkroketten 24,00

**Für Süßes danach bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!**