

Mittagskarte

Montag, der 20. Oktober 2025

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

**Klare Rindssuppe mit Fritatten oder kleiner Wurstsalat
Gebackenes Schnitzel, dazu Gurken- Erdäpfelsalat
Hausgemachte Topfennockerl mit süßen Bröseln**

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 Wurstsalat oder Dessert) 13,50

GANSL Saison 2025 startet mit unserem ofenfrisch gebratenem Wiesn Gansl

Portion Gansl mit 2 Beilagen nach ihrer Wahl – bitte um Vorbestellung!
(Rotkraut, Speckkrautsalat, Erdäpfelknödel, Semmelknödel, Kroketten) 33,00

Bauernsalat mit Erdäpfel, Speck und gebratenen Eierschwammerl, Kernöl 18,50
Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten auf rote Rübenscheiben und Blattsalat 16,50

Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen 5,50
Kürbisoberscremesuppe mit Crouton und Kernöl 8,50

Vegetarisches Eierschwammerl Gulasch mit Serviettenknödel 19,50

Frisches Zanderfilet vom Rost, dazu Petersilerdäpfel, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50
Frisches nordisches Kabeljaufilet gebacken, dazu Vogerl- Erdäpfelsalat 22,00

Blunzengröstl, dazu Sauerkraut und frischer Kren 18,00

Geschmorter Wildschweinbraten, dazu gebratene Polenta, Kohlsprossen, Rotweinbirne 22,50

Butterschnitzel vom heimischen Rehschlögerl
mit Erdäpfelpüree, Beerenjus und glaciertem Gemüse 22,50

Rehragout, dazu Wurzelsauce, dazu Serviettenknödel und Rotkraut 22,50

Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten
mit Pfefferoberssauce und Erdäpfelkroketten 29,50

Hirschburger im Briochebrot, Rucola, Rotkrautsalat und Ribiselmarmelade 22,50

Nestroy Burger (AMA Beef ¾ gebraten) mit rotem Zwiebel, Romana, Tomaten, Cheddar Käse,
Jalapenos und Relish Sauce im Brioche Bun, dazu Steak Frites 18,00

Für Süßes danach bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!