

Mittagskarte

Dienstag, der 9. Dezember 2025

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

**Klare Rindssuppe mit Fritatten
geschnetzelte Hühnerbrust mit Chmapignons, dazu Butterreis
Haugemachter Reisauflauf**

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 Wurstsalat oder Dessert) 13,50

ofenfrisch gebratenes Weihnachts Gansl nur nach Reservierung

Portion Gansl mit 2 Beilagen nach ihrer Wahl

(Rotkraut, Speckkrautsalat, Erdäpfelknödel, Semmelknödel, Krokettchen) 33,00

Karpfensalat (bunte Blattsalate mit Joghurt- Knoblauchdressing
gekochtem Ei und Karpfenchips) 18,50

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

Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen 5,50

Ganslcremesuppe mit Gansleberknödel 8,50

Kürbisoberscremesuppe mit Crouton und Kernöl 8,50

Veganes Gemüse- Erdäpfel Gröstl 18,00

gebratenes Selleriesteak mit Erdäpfelüree, Apfel, Röstzwiebel 18,00

frisches heimisches Karpfenfilet gebacken, dazu Mayonaisesalat 23,50

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

Frisches nordisches Kabeljafilet gebacken, dazu Vogerl- Erdäpfelsalat 22,00

Gänseleber gebacken, dazu Sauce Tartar 20,50

Ganslgröstl, dazu Krautsalat 18,50

Hausgemachte Ganslknödel mit Rotkrautpüree, gebratenen Apfelspalten, Saft 18,50

Butterschnitzel vom heimischen Rehschlögel

mit Erdäpfelpüree, Beerenjus und glasierter Gemüse 22,50

Schnitzel vom heimischen Rehschlögel in Nusspanade mit Rahmgurkensalat 26,50

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

Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten

mit Pfefferoberssauce und Erdäpfelkroketten 35,50

Für Süßes danach bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!