

Mittagskarte

Mittwoch, der 18. März 2026

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

Hühnercremesuppe
gebackenes Schnitzel, dazu Gurken- Erdäpfelsalat
Hausgemachter Cheesecake

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

Ochsenmaulsalat mit rotem Zwiebel 9,50

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

Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und gehobeltem Grana 11,50

Klare Rindssuppe mit Bärlauch- Grießnockerl, Nudeln oder Backerbsen 5,50

Tomaten- oder Bärlauchcremesuppe 5,50

Hausgemachte Bärlauchlaberl, dazu Blattsalat und Kräuterrahm 19,00

hausgemachte Ravioli mit Ricotta- Bärlauchfülle mit Butter und Grana 19,00

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

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

Bratwurst gebraten, dazu Rösterdäpfel und Sauerkraut 19,00

Nestroy Rostbraten (würzig gefüllt mit Zwiebel, Speck und Jalapenos),
dazu Senfsauce und Dippers Erdäpfel 29,50

Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten
mit Pfefferoberssauce und Erdäpfelkroketten 35,50

gebratene Hühnerroulade vom heimischen Maishuhn
mit Bärlauch und Rohschinken gefüllt,
dazu würzige Käsesauce und Rosmarinerdäpfeln 23,50

Für Süßes danach bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!