

# Mittagskarte

**Montag, der 11. Mai 2026**

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

**klare Rindssuppe mit Grießnockerl  
Wiener Krautfleckerl, dazu Minutensteak vom Grill  
Maronireis mit Schlagobers**

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

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

**Carpaccio vom Rindfilet** mit Rucola und gehobeltem Grana 11,50

**Klare Rindssuppe** mit Kaspressknödel, Grießnockerl oder Backerbsen 5,50

**Bärlauchcremesuppe** 5,50

**Spargeloberscremesuppe** 8,50

**Spargelrisotto**, dazu Granascheiben 19,50

**gebackene heimische Spargelstücke**, dazu Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln 22,50

**frischer heimischer Solospargel** mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln 24,00

plus Beinschinken 7,00 plus gebratene Garnelen 11,00

**frischer heimischer Solospargel** mit Sauce Polonaise, Petersilerdäpfeln 24,00

**Frisches Filet vom Kabeljau gebacken**, dazu Erdäpfel- Vogerlsalat 23,50

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

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

**Filetsteak (AMA Rindfilet) medium gebraten**  
mit frischem Spargel, Sauce Bernaise und Erdäpfelkroketten 38,50

**gebratene Hühnerroulade vom heimischen Maishuhn**  
mit Bärlauch und Rohschinken gefüllt,  
dazu frischer Broccoli und Eerdäpfelpüree 23,50

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