

Mittagskarte

Dienstag, der 7. April 2026

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

Bärlauchrahmsuppe
gebackenes Schnitzel, dazu Gurken- Erdäpfelsalat
Hausgemachter Mürbteig- Apfelkuchen

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 Nudeln oder Backerbsen 5,50

Bärlauchcremesuppe 5,50

Spargelrisotto, dazu Granascheiben 19,50

gebackene Spargelstücke, dazu Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln 22,50

frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln 24,00

plus Beinschinken 7,00 plus gebratene Garnelen 11,00

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

gebackene Kalbsleber, dazu Vogerl- Erdäpfelsalat 25,00

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!