



Donnerstag, der 11. Juli 2024

MITTAGSMENÜ (solange der Vorrat reicht) € 13,50 (3 Gänge pro Person)

Klare Rindssuppe mit Backerbsen oder kleiner Wurstsalat (+ € 2,-)
Grillteller (Gemüse, Huhn, Wurst), dazu Pommes Frites, Ketchup
Hausgemachte Joghurt- Oberscremenockerl garniert

Glas Leitungswasser (0,25l) ohne weiterer Getränkekonsumation 1,00 €

AKTION zum Menü: Fl. Römerquelle (mild, ohne oder prickelnd) 0,33l, kleiner Segafredo MAXXI Espresso je 1,50 €

Tagesteller = die Menü Hauptspeise € 11,00

Menü mit 2 Gängen (Menü Hauptspeise mit Suppe oder Dessert) € 12,50

Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella mariniert	9,50
Frische Eierschwammerl gebraten auf bunten Blattsalaten mit Balsamicoglace	17,50
Steirischer Käferbohnsalat mit rotem Zwiebel und Kernöl	9,50
Saure Wurst mit rotem Zwiebel, Essig und Öl	8,50
Original Halloumi Käse gebraten auf bunten Blattsalaten, Balsamico	15,50
Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten auf bunten Blattsalaten mit Mangodressing	15,50
Klare Rindssuppe mit Tirolerknödel oder Grießnockerl	5,00
Sellerie- oder Kräutercremesuppe	5,00
Gebratenes Selleriesteak mit Kräuterbutter auf Kartoffel- Apfelpüree	16,50
Frische gebackene Steinpilze mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartar	22,50
Tomaten Risotto , dazu frische Granascheiben	16,50
Eierschwammerl Rahmsauce , dazu Serviettenknödel	20,50
Frische Eierschwammerl mit Ei , dazu Petersilerdäpfeln und Blattsalat	20,50
Gebratenes Gemüse, Mango, Garnelen	19,50
Frisches Lachsforellenfilet vom Grill , dazu Petersilerdäpfeln und Blattsalat	20,50
Frisches Filet von der Goldbrasse gebraten , dazu frisches Gemüse- Erdäpfelgröstl	23,00
Frisches Kabeljaufilet gebacken , dazu Vogerl- Erdäpfelsalat	20,00
Gebratener Wildschweintrücker (aus dem Seewinkel) , dazu Rotweinsauce und Braterdäpfelscheiben mit Zwieble und Speck	20,50
Cevapcici mit Pommes Frites, Ketchup und Zwiebelsenf	15,00
Geschnetzelte Hühnerbrust , mit Steinpilzrahmsauce und frischen Pappardelle Nudeln	22,50
Eierschwammerl- Rostbraten mit Bandnudeln	25,50
Kalbskotelett gebraten , dazu Letschogemüse und Heurige Erdäpfel	24,50
Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten mit Pfefferoberssauce, Erdäpfelkroketten	28,50
Nestroy Burger (AMA Beef $\frac{3}{4}$ gebraten) mit rotem Zwiebel, Romana, Tomaten, Cheddar Käse, Jalapenos und Relish Sauce im Brioche Bun, dazu Steak Frites	18,00
Hausgemachte Erdbeerknödel aus Topfenteig mit süßen Bröseln	8,50
Hausgemachter Marillenknödel aus Erdäpfelsteig mit süßen Bröseln	6,50
Frische Beeren gemischt mit Schlagobers / + Vanilleeis	5,- / 6,-
Variation von hausgemachten Desserts garniert	11,00

Hausgemachte Melonen Bowle $\frac{1}{4}$ l € 5,50

Aus organisatorischen Gründen können wir pro Tisch nur eine GESAMTRECHNUNG stellen!
Alle unsere Speisen können unterschiedliche Allergene beinhalten. Haben Sie Unverträglichkeiten, so lassen Sie es uns wissen und wir beraten Sie sehr gerne.