

Freitag, der 06. September 2024

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

Klare Rindssuppe mit Backerbsen oder kleiner Wurstsalat (+ € 2,-)
 Zanderfilet gebacken, dazu Chinakohl- Erdäpfelsalat
 Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

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

FrISCHE gebratene Eierschwammerl vom Semmering auf bunten Blattsalaten	15,00
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 Nudeln oder Backerbsen	5,00
Gurken- Kaltschale	5,00
Pastinaken-, Sellerie- oder Kürbiscremesuppe	5,00
FrISCHE Steinpilze gebacken , dazu Petersilerdäpfeln und Sauce Tartar	20,50
Hausgemachte Kürbisravioli mit brauner Butter und Grana	16,50
Kürbissteak gebraten auf cremiger Polenta	16,50
Kürbis Risotto , dazu frISCHE Granascheiben	16,50
Vegetarisches Eierschwammerl Gulasch , dazu Serviettenknödel	20,50
FrISCHE Eierschwammerl mit Ei , dazu Petersilerdäpfeln und Blattsalat	20,50
FrISCHE Zanderfilet vom Rost , dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat und Sauce Tartar	26,50
FrISCHE Wolfsbarsch im Ganzen gebraten , dazu Rosmarinerdäpfeln	25,00
FrISCHE Kabeljaufilet gebacken , dazu Vogerl- Erdäpfelsalat	20,00
Gebratene gefüllte Roulade (vom österreichischen Maishuhn), auf Paprikasauce mit hausgemachten Gnocchi	20,50
Cevapcici mit Pommes Frites, Ketchup und Zwiebelsenf	15,00
Hirschrückenfilet gebraten mit Rotwein- Beerensauce auf 2erlei Kürbis	26,00
Rumpsteak vom Grill (vom AMA Gütesiegel Rind) mit Grillgemüse, Steak Frites und BBQ Sauce	25,50
Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten mit Pfefferobersauce, 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
Eis Marillenknödel (vom Eispeter aus Baden) garniert	7,50
Hausgemachter Zwetschkenknödel mit süßen Bröseln	7,00
Warmer Schoko Fudge, Marillenröster, Vanilleeis	9,50
Variation von hausgemachten Desserts garniert	11,00

Hausgemachte Himbeer Bowle 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.