

Mittwoch, der 02. Oktober 2024

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

Klare Rindssuppe mit Backerbsen
 Curry Geschnetzeltes mit Butterreis
 Hausgemachter gezogener Topfenstrudel mit Vanillesauce

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

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel, Apfelessig und Kernöl	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 Fleischstrudel, Tirolerknödel oder Backerbsen	5,00
Tomaten- oder Kürbiscremesuppe	5,00
Frische Steinpilze gebacken , dazu Petersilerdäpfeln und Sauce Tartar	20,50
Veganes Kürbisgulasch , dazu Reis	16,50
Selleriesteak gebraten auf cremiger Polenta	16,50
Kürbis Risotto , dazu frische Granascheiben	16,50
Frisches Filet von der Goldbrasse mit Gemüse- Erdäpfelgröstl	22,50
Frisches Zanderfilet vom Rost , dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat und Sauce Tartar	26,50
Frisches Kabeljaufilet gebacken , dazu Vogerl- Erdäpfelsalat	20,00
Ofenfrisch gebratenes MARTINI GANSL (auf Vorbestellung) inklusive 2 Beilagen Apfel- Rotkraut, Sauerkraut, Erdäpfel- oder Serviettenknödel, Erdäpfelkroketten	31,00
Gebackene Leber , dazu Mayonnaisesalat	17,50
Hausgemachte Weißwürste (Münchner Art) mit Hausmacher Senf und Laugenstangerl	13,00
Gebratene gefüllte Roulade (vom österreichischen Maishuhn), auf Paprikasauce mit hausgemachten Gnocchi	20,50
Cevapcici mit Pommes Frites, Ketchup und Zwiebelsenf	15,00
Hausgemachte Wildravioli mit Wildjus und Preiselbeeren	18,00
Hirschrückenfilet gebraten mit Rotwein- Beersauce auf 2erlei Kürbis	26,00
Hirsch Burger mit Rucola, gebratenem Speck, Zwiebel- Beerenmarmelade in Sauerteig Bun, dazu Steak Frites und Ketchup	19,50
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
Hausgemachte Somlauer Nockerl	6,50
Maronireis mit Schlagobers / + Eierlikör	5,- / +1,50
Eis Marillenknödel (vom Eispeter aus Baden) garniert	7,50
Variation von hausgemachten Desserts garniert	12,50

Frisch gezapft vom Fass: Augustiner Oktoberfestbier $\frac{1}{2}$ l 6,- Maß 10,50
Sturm weiß oder Rot $\frac{1}{4}$ l 4,50 Schilcher 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.