



Donnerstag, der 13. März 2025

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

Klare Rindssuppe mit Backerbsen oder Heringssalat rot-weiß (+ 2,-)
Ofenfrischer Schweinsbraten / Stelze (über Nacht gegart), dazu Knödel, Krautsalat
Hausgemachter Nougatknödel mit süßen Bröseln

Glas Leitungswasser (0,25l) ohne weiterer Getränkekonsumation 1,50 €

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

Tagesteller = die Menü Hauptspeise € 12,00

Menü mit 2 Gängen (Menü Hauptspeise mit Suppe oder Dessert) € 13,50

Unsere heutigen Mittagsempfehlungen:

Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten	
auf rote Rüben- Carpaccio mit bunten Blattsalaten	16,50
Heringstrio (weiß, rot, Honig- Senf)	9,50
Klare Rindssuppe mit Tirolerknödel-, Nudeln oder Backerbsen	5,50
Kürbis-, Karotten- Ingwer- oder Schwammerlcremesuppe	5,50
Champignons gebacken , dazu Sauce Tartar	17,50
Veganes Kürbis- Gemüse Curry mit Reis	17,50
Altwiener Krautfleckerl (vegetarisch)	16,00
vegetarisches Tomaten Risotto (á la minute gegart), dazu frische Granascheiben	17,50
Frischer heimischer Saibling gebraten , dazu Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter	24,00
Frisches nordisches Kabeljaufilet gebacken , dazu Vogerl- Erdäpfelsalat	22,00
Wurzelfleisch im eigenen Sud , dazu Wurzelgemüse, Kren und Salzerdäpfeln	19,00
Blunzen Gröstl , dazu frischer Kren und Krautsalat	18,00
Cevapcici mit Pommes Frites, Ketchup und Zwiebelsenf	16,00
Kalbs Hüftsteak vom Grill , dazu Grillgemüse, Pommes Frites und Sour Cream	25,50
Rindsragout „Burgunder Art“ mit Champignons und eigener Sauce, dazu frische Pappardelle Nudeln	23,00
Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten mit Pfefferobersauce und Erdäpfelkroketten	29,50
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
Frische Erdbeeren mit Schlagobers / plus Vanilleeis	5,50 / 6,50
Maronireis mit Schlagobers / + Eierlikör	5,- / +1,50

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.