



Montag, der 12. Mai 2025

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

Klare Rindssuppe mit Nudeln

Geselchtes mit eingemachten Linsen und Knödel

Hausgemachte Pfannkuchen mit Schokosauce, Nüssen und Schlagobers

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:

Hausgemachtes Roastbeef mit Sauce Tartar	9,50
Gebratener Halloumi Käse auf bunten Blattsalaten mit Balsamico Dressing	16,50
Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten	
auf rote Rüben- Carpaccio mit bunten Blattsalaten	16,50
Klare Rindssuppe mit Backerbsen oder Nudeln	5,50
Bärlauch-, oder Broccolicremesuppe	5,50
Spargeloberscremesuppe	8,00

Frischer Spargel aus der Genuss Region MARCHFELD

Mit Sauce Hollandaise oder Sauce Polonaise und Petersilerdäpfeln	23,00
Zusätzlich Portion Beinschinken	+7,00
Spargelstücke gebacken mit Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln	21,50
Selleriesteak gebraten , dazu Kräuterbutter und cremige Polenta	17,50
Vegetarisches Spargel Risotto (á la minute gegart), dazu frische Granascheiben	18,50
Frische Jakobsmuscheln gebraten mit cremigen Gemüsenudeln	23,50
Frisches nordisches Kabeljaufilet gebacken , dazu Vogerl- Erdäpfelsalat	22,00
Pulled Pork Ravioli mit gedünstetem Spitzkraut und BBQ Sauce	17,00
Ragout vom heimischen Rehschlögel , dazu Rahmsauce, Knödel und Rotkraut	21,50
Cevapcici mit Pommes Frites, Ketchup und Zwiebelsenf	16,00
Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten mit Pfefferoberssauce und Erdäpfelkrokettchen	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.