

# Mittagskarte

**Dienstag, der 3. März 2026**

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

**Geflügelcremesuppe oder weißer Heringssalat (+2,-)**

**Faschierte Laberl, dazu Erdäpfelpüree**

**Hausgemachter Schoko Brownie**

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

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

Tagesteller = die Menü Hauptspeise 12,00

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

**hausgemachter weißer Heringssalat 8,50**

**Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten** auf rote Rübenscheiben und Blattsalat 18,50

**Klare Rindssuppe** mit Kaspressknödel, Schöberl, Nudeln oder Backerbsen 5,50

**Pastinaken-, Karotten- Ingwer- oder Lauchcremesuppe 5,50**

**Hausgemachte Bärlauchlaberl**, dazu Blattsalat und Kräuterrahm 19,00

**gebackene Champignons** mit Sauce Tartar 18,50

**hausgemachte Ravioli mit Ricotta- Bärlauchfülle** mit Butter und Grana 19,00

**veganes Chili sin Carne**, dazu Salzerdäpfel 18,50

**Frisches Filet vom Skrei gebacken**, dazu Erdäpfel- Vogerlsalat 23,50

**Frisches Zanderfilet vom Rost**, dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50

**Blut- & Bratwurst gebraten**, dazu Rösterdäpfel und Sauerkraut 19,00

**Nestroy Rostbraten** (würzig gefüllt mit Zwiebel, Speck und Jalapenos),  
dazu Senfsauce und Dippers Erdäpfel 29,50

**Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten**  
mit Pfefferobersauce und Erdäpfelkroketten 35,50

**gebratene Hühnerroulade vom heimischen Maishuhn**  
mit Bärlauch und Rohschinken gefüllt,  
dazu würzige Käsesauce und Serviettenknödel 23,50

**Für Süßes danach bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!**