

# Mittagskarte

**Donnerstag, der 9. April 2026**

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

**klare Rindssuppe mit Leberknödel**

**Paprika Hendl Haxl mit Paprikarahmsauce und hausgemachten Butternockerl**

**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 Espresso je 1,50

Tagesteller = die Menü Hauptspeise 12,00

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

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

**Carpaccio vom Rindfilet** mit Rucola und gehobeltem Grana 11,50

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

**Bärlauchcremesuppe** 5,50

**Spargelrisotto**, dazu Granascheiben 19,50

**gebackene heimische Spargelstücke**, dazu Sauce Tartar und Petersilerdäpfeln 22,50

**frischer heimischer Solospargel** mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfeln 24,00

plus Beinschinken 7,00 plus gebratene Garnelen 11,00

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

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

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

**gebackene Kalbsleber**, dazu Vogerl- Erdäpfelsalat 25,00

**Nestroy Rostbraten** (würzig gefüllt mit Zwiebel, Speck und Jalapenos),

dazu Senfsauce und Dippers Erdäpfel 29,50

**Pfeffersteak (AMA Rindfilet) medium gebraten**

mit Pfefferoberssauce und Erdäpfelkroketten 35,50

**gebratene Hühnerroulade vom heimischen Maishuhn**

mit Bärlauch und Rohschinken gefüllt,

dazu frischer Broccoli und Eerdäpfelpüree 23,50

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