

Mittagskarte

Freitag, der 5. Juni 2026

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

klare Rindssuppe mit Fritatten oder Wurstsalat, Scheibe Brot (+ 2 €)

Eiernockerl, dazu Blattsalat

Frische Erdbeeren mit Schlagobers

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, Wurstsalat (+2 €) oder Dessert) 13,50

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

Saure Wurst mit rotem Zwiebel 8,50

Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und gehobeltem Grana 11,50

Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen 5,50

Bärlauchcremesuppe 5,50

Spargeloberscremesuppe 8,50

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

frischer heimischer Solospargel mit Sauce Polonaise, Petersilerdäpfeln 24,00

Wiener Backhuhn (Brust & Haxl vom heimischen Hendl), dazu Erdäpfel- Vogerlsalat 26,50

Frisches Filet vom Kabeljau gebacken, dazu Erdäpfel- Vogerlsalat 23,50

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

Ragout vom heimischen Maibock,

dazu Erdäpfelkroketten und Apfelrotkraut 23,50

Filetsteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten

mit frischem Spargel, Sauce Bernaise und Erdäpfelkroketten 38,50

Cevapcici, dazu Dippers frites, Ketchup, Senf und Zwiebelringe 18,50

Für Süßes danach bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!