

Freitag, 11. September 2026

Unsere Weiß-Wein-Empfehlung :

Grüner Veltliner (mit eigenem Etikett, süffig, elegant und leicht würzig
mit Noten von grünem Apfel und feiner Säure)

0,25 l 7,- € / 0,75 l 21,-€

„Pepino“ – Gemischter Satz

Weingut Josef Schmid (Kremstal DAC, Österreich, trocken)

0,25 l 7,- € / 0,75 l 21,-€

August Kessler – 2023 „The Daily August“

(Rheingau Riesling trocken, Deutschland 12,0%)

0,25 l 8,- € / 0,75 l 24,-€

SCHMID

UNSERE TAGESMENÜS

Vorspeise: Brezensuppe

Menü 1: Fleischpflanzerl mit Kartoffel- Endiviensalat 9,90 €

Menü 2: Seelachs vom Grill in Senfsoße mit Jasminreis 12,90 €

Vorspeise:

Nudelsuppe

BIER EMPFEHLUNG

0,5l Wiesenbier 5,20 €



4,90 €

Hauptgerichte:

Lendensteak mit Pfeffersoße-Kartoffelspeckpraline und Pfannengemüse

28,90 €

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit hausgemachten Eierspätzle

23,90 €

Linguine mit Salsiccia- Rote Beete Ragout und Parmesan

17,90 €

Cordon Bleu mit Pommes

19,90 €

Ofenfrischer Leberkas mit Kartoffel- Endiviensalat

9,90 €

Nudeln „Bolognese“ mit Reibkäse

12,90 €

Bergkäse-Brezentaler mit Specksauerkraut

13,90 €

Currywurst mit Pommes

10,90 €

Milzwurst paniert oder natur mit Kartoffelsalat

10,90 €

Vegetarisch, Fisch & Salate:

Linguine in Kürbissoße mit Kirschtomaten und Parmesan Splittern

17,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

22,90 €

Großer bunter Salatteller mit Knoblauchbaguette oder wahlweise:

13,90 €

mit gebratenen Austernpilzen

20,90 €

oder mit Putenbruststreifen

20,90 €

oder mit gebackenen Ziegenkäsetaler

20,90 €

Mittwoch ist bei uns SCHNITZEL TAG
und Donnerstag BURGER TAG

Kleine Portion 20% Nachlass/ Kleine Breze 1,50 / Brotkorb 3,00 €

Beilagen/Essen Änderung, Mitnahmebox, Bratensauce/Ketchup, Mayo 1€

