



Dienstag, 6. Oktober 2026

UNSERE WEISS-WEIN-EMPFEHLUNG

Grüner Veltliner

mit eigenem Etikett, süffig, elegant und leicht würzig
mit Noten von grünem Apfel und feiner Säure

„Pepino“ – Gemischter Satz

Weingut Josef Schmid (Kremstal DAC, Österreich, trocken)

August Kessler – 2023 „The Daily August“

(Rheingau Riesling trocken, Deutschland 12,0%)

0,25 l 7 € | 0,75 l 21 €

0,25 l 7 € | 0,75 l 21 €

0,25 l 8 € | 0,75 l 24 €



UNSERE TAGESMENÜS:

Menü 1:

Rahmschwammerl

mit Semmelknödel

9,90 €

Dessert:

Menü 2:

Nudeln mit Salsicia und

Parmesan, in Tomatensoße

12,90 €

kleiner Früchtequark

UNSERE DESSERT EMPFEHLUNG

Geeister Kaiserschmarrn

an Zwetschgenröster

9,90 €

Aus der Metzgerei Gaßner

Rostbratwurst'l

auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln

6 Stück 9,90 €

9 Stück 10,90 €

12 Stück 12,90 €

Vorspeise: Waldpilzsuppe mit kleinem Kräuterknödel 7,90 €

HAUPTGERICHTE

Rinderlende „Prager Art“ mit Pfifferlinge, Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln.....32,90 €

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit hausgemachten Eierspätzle.....23,90 €

Rindfleisch Eintopf „Pichelsteiner Art“ 14,90 €

Schweinesülze in Scheiben mit Gurkenvinaigrette, dazu Röstkartoffeln.....12,90 €

Currywurst mit Pommes Frites.....10,90 €

Milzwurst paniert oder natur mit hausgemachtem Kartoffelsalat 10,90 €

Blut und Leberwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln 14,90 €

VEGETARISCH • FISCH • SALAT

Gebratene Aubergine auf Selleriepüree mit Terijaki Lack und Nussbutterbrösel.....16,90 €

Penne Arrabiata mit Parmesan.....15,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbutt.er.....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 SCHNITZELTAG
UND DONNERSTAG BURGER TAG**

