



Dienstag, 13. 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:

Vorspeise:

Bratnockerlsuppe

Menü I.

Schinkennudeln
mit Ei und Zwiebeln
9,90 €

Menü II.

Jägerhackbraten
mit hausgemachten Eierspätzle
12,90 €

Vorspeise: Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern.....5,90 €

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Steirischem Öl.....7,90 €

HAUPTGERICHTE

Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren.....21,90 €

Kutteln „Mailänder Art“ mit Semmelknödel.....10,90 €

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

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

Schweineleber mit Zwiebeln und Majoran in Dunkelbiersauce, dazu Bratkartoffeln.....14,90 €

Wiener Backfleisch mit Sc. Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat.....12,90 €

Milzwurst paniert oder natur mit hausgemachtem Kartoffelsalat.....10,90 €

DESSERT EMPFEHLUNG

**Hausgemachter
Rum-Schoko-Kuchen
mit Vanillesauce 5,90€**

VEGETARISCH • FISCH • SALAT

Trüffelnudeln mit Parmesan.....19,90 €

Lachsfilet auf Blattspinat mit Jasminreis und Weißweinsoße.....23,90 €

Linguini „Mediterran“ mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan.....16,90 €

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 €

**MITTWOCH IST BEI UNS SCHNITZELTAG
UND DONNERSTAG BURGER TAG**

Kleine Portion 20% Nachlass | Kleine Breze 1,50 | Brotkorb 3,00 €
Beilagen | Essen Änderung, Mitnahmebox, Bratensauce | Ketchup, Mayo 1€

