



Montag, 19. 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:

Rahmspinat

mit Spiegelei und Salzkartoffeln

9,90 €

Nachspeise:

kleiner Kuchen

Menü 2:

Currywurst

mit Pommes

12,90 €

VORSPEISE

Tomaten Mozarella 12,90 €

HAUPTGERICHTE

¼ Ente vom Gartengrill mit Kartoffelknödel und Blaukraut 19,90 €

Ragout von Magen und Herz der Gans mit Semmelknödel 17,90 €

Rinderbraten in Rotweinsauce mit Semmelknödel und Preiselbeer-Birne 21,90 €

Kutteln Mailänder Art“ mit Semmelknödel 10,90 €

Roastbeef Rosa mit Bratkartoffeln und Sc. Remoulade 14,90 €

Piccata „Milanese“ vom Kalb auf Tomaten-Nudeln 27,90 €

Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel 23,90 €

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

VEGETARISCH • FISCH • SALAT

Trüffelnudeln mit Parmesan 19,90 €

Kürbisnudeln mit confierten Tomaten 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 €

oder mit Feta-Käse und Oliven 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 €

