



Freitag, 23. 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: Nudelsuppe

Menü 1:

Fleischpflanzerl

mit Bratensoße und Kartoffel-Endiviensalat

9,90 €

Menü 2:

Seelachs vom Grill in Senfsoße

mit Jasminreis

12,90 €

VORSPEISE

Speckknödelsuppe.....	6,90 €
Hausgemachtes Gänserillette mit feinen Roten Zwiebel, Salatgarnitur und Brotkorb.....	12,90 €

HAUPTGERICHTE

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit hausgemachten Eierspätzle.....	23,90 €
Roastbeef Rosa mit Bratkartoffeln und Sc. Remoulade.....	14,90 €
Rinderlende „Prager Art“ mit Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Rosmarinkartoffel.....	32,90 €
Currywurst mit Pommes.....	10,90 €
Milzwurst natur oder paniert mit kartoffelsalat.....	10,90 €
Nudeln „Bolognese“ mit Reibkäse.....	14,90 €

VEGETARISCH • FISCH • SALAT

Gegrillte Aubergine mit Nüssen und confierten Tomaten an Selleriepüree.....	16,90 €
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 <u>wahlweise:</u>	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

