

### Bier Empfehlung

#### **„Augustiner Maximator**

Der süffige, dunkle Doppelbock  
klösterlichen Ursprungs  
im geeisten Willibecher  
7,5% 0,5 ltr. € 4,90

### Weißwein-Empfehlung

#### **Grüner Veltliner „No. 6“**

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich  
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %  
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

### Rotwein-Empfehlung

#### **Zweigelt No. 2**

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich  
trocken, weich & samtig 12,5 %  
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

## **Tageskarte**

**Mittwoch, 01.04.2026**

### **Mittagsmenü (11:30-14:30 Uhr) pro Person € 17,50**

**Rinderkraftbrühe** mit Tageseinlage

**Würstelduett** auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln

Inklusive 1 Espresso

#### Mittagsgerichte

**Würstelduett** auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln € 12,90

**Gebackene Champignons** mit kleinem Salatbouquet & Remoulade € 12,90

### Vorspeisen

**Steirisches Vittelö** Kürbiskerncreme, Kapern & Wildkräutersalat € 14,50

**Carpaccio vom Hirsch**, mit Vogerlsalat, Preiselbeeren & Walnüssen € 16,50

**Rindertatar** fertig angemacht mit geröstetem Malzbaguette **80 g** € 16,90 / **160 g** € 25,50

### Suppen

**Kräftige Rindsuppe** mit Tageseinlage € 7,90

**Gulaschsuppe** mit Malzbaguette Normal € 9,50 | Gross € 14,50

### Salate

**Winterlicher Blattsalat** mit hausgemachten Kaspressknödeln, Balsamicodressing & Kräutertopfen € 17,90

**Lauwarmer Honig-Ziegenkäse** mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten, Walnüssen,  
French-Dressing & Malzbaguette € 18,50

**Steirischer Backhendlsalat** mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen & Kürbiskern-Dressing € 18,50

### Vegetarisch/Vegan

**Knödel Triologie** Spinat-, Rote Beete & Kasknödel mit brauner Butter & Parmesan € 16,50

**Hausgemachte Käsespätzle** mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 17,90

**Birne-Walnuss Ravioli (vegan)** mit Babyspinat & Birnenspalten € 18,50

### Hauptgang

**Ofenfrischer Schweinebraten** mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 17,50

**Hausgemachte Kalbspflanzerl** mit Kartoffelstampf & Kalbsjus € 18,50

**„Münchner Brezenschnitzel“** (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat € 21,50

**Geschmorte Ochsenbackerl** mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten & Rotweinsauce € 24,50

**Kalbsrahmgulasch** mit Semmelknödel & frischer Petersilie € 24,50

**Gesottener Rindertafelspitz** mit Salzkartoffeln, Gemüsestreifen & Meerrettich-Schnittlauchsoße € 23,50

**Cordon Bleu vom Schwein** mit Alpenschinken & Emmentaler gefüllt, dazu Kartoffel-Gurkensalat € 24,50

**Original Wiener Schnitzel** mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 32,50

**Zwiebelrostbraten von der Rinderlende** mit Speckbohnen & Zwiebelsoße € 35,50

wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle

**Forelle im Ganzen gebraten** mit gebackenen Kartoffeln & Mandelbutter € 26,90

### Dessert

**Marillen Palatschinken** mit Vanilleeis & Sahne € 9,50

**Kaiserschmarrn** (ohne Rosinen) mit Apfelmus € 14,90

### Beer recommendation

#### **"Augustiner Maximator"**

Dark "Doppelbock"  
of monastic origin  
in an iced Willi-cup  
7,5% 0,5 ltr. € 4,90

### White wine recommendation

#### **Grüner Veltliner „No. 6“**

Winery Thomas Lehner, Lower Austria  
dry, fine spice, fruity 12,5 %  
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

### Red wine recommendation

#### **Zweigelt No. 2**

Winery Thomas Lehner, Lower Austria  
dry, soft & velvety 12,5 %  
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

## **Menu of the day** **Wednesday, 01.04.2026**

### **Lunch Menu (11:30-14:30 o'clock) per person € 17,50**

**Beef bouillon** soup with daily addition

**Sausages duet** on sauerkraut with roasted potatoes

1 Espresso included

#### **Daily Special**

**Sausages duet** on sauerkraut with roasted potatoes € 12,90

**Baked mushrooms** with a small salad bouquet & remoulade € 12,90

### **Starter**

**Styrian Vittelo** pumpkin seed creme, capers & wild herb salad € 14,50

**Venison carpaccio** with lamb's lettuce, cranberries & walnuts € 16,50

**Beef tatar** ready mixed with malt baguette **80 g** € 16,90 / **160 g** € 25,50

### **Soup**

**Beef bouillon** soup of the day € 7,90

**Goulash soup** with malt baguette normal € 9,50 | big € 14,50

### **Salad**

**Winter leaf salad** with homemade cheese dumplings, balsamic dressing & herb curd cheese € 17,90

**Honey goat cheese** with mixed lettuce, peach slices, walnuts, french dressing & malt baguette € 18,50

**Styrian fried chicken salad** with green leaf salad, pumpkin seeds & pumpkin seed dressing € 18,50

### **Vegetarian/Vegan**

**Dumpling trilogy** Spinach, beetroot & cheese dumpling with brown butter & Parmesan cheese € 16,50

**Homemade cheese spaetzle** with mountain cheese, fried onion & mixed salad € 17,90

**Pear walnut ravioli (vegan)** with baby spinach & pear slices € 18,50

### **Main Course**

**Oven-fresh roast pork** with potato dumpling & dark-beer-sauce € 17,50

**Homemade calf meatballs** with mashed potatoes, fried onion & gravy € 18,50

**Munich Pretzel Escalope** (pork) with pretzel breading & potato-cucumber salad € 21,50

**Braised ox cheeks** with mashed potatoes, braised shallots & red wine sauce € 24,50

**Veal cream goulash** with bread dumpling & fresh parsley € 24,50

**Boiled cap of rump beef** with boiled potatoes, vegetable strips & horseradish-chive sauce € 23,50

**Cordon Bleu (pork)** filled with alpine ham & Emmental cheese with potato-cucumber-salad € 24,50

**Original Vienna escalope** with potato-cucumber salad & cranberries € 32,50

**Roasted beef tenderloin** with bacon beans & onion sauce € 35,50

optionally with: roasted potatoes or cheese spaetzle

**Whole fried trout** with baked potatoes & almond butter € 26,90

### **Dessert**

**Apricot pancakes** with vanilla ice cream & whipped cream € 9,50

**„Kaiserschmarrn“** (without raisins) with apple sauce € 14,90