

### Bier Empfehlung

„Maibock“  
edelgehopftes,  
vollmundiges  
helles Starkbier 7,5%

0,33 ltr. € 4,30

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**

**Donnerstag, 07.05.2026**

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

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Schweinefilet geschnetzelt „Züricher Art“, mit Butterspätzle

Inklusive 1 Espresso

#### Mittagsgerichte

Schweinefilet geschnetzelt „Züricher Art“, mit Butterspätzle € 12,90

Spinat-Feta-Strudel mit Schnittlauchsoße & Salatbouquet € 12,90

### Vorspeisen

Steirisches Vittelö Kürbiskerncreme, Kapern & Wildkräutersalat € 14,50

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

### Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Tageseinlage € 7,90

Bärlauch Cremesuppe mit Croutons € 8,50

Spargelcremesuppe mit Zweierlei Einlage € 8,90

### 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

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

Hausgemachte Bärlauchkäsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 18,90  
(auch als klassische Käsespätzle bestellbar € 17,90)

Bärlauch Ravioli (vegan) mit zweierlei Spargel & Kirschtomaten € 19,50

### Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 17,50

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

Schweinswurst'l mit Sauerkraut, scharfem Senf & Malzbaguette **3 Stück** € 13,90 | **6 Stück** € 18,50

Bärlauchbratwurst'l mit Kartoffel- Gurkensalat & Bärlauch-Senf € 15,90

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

Geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten & Rotweinsauce € 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

Desserts finden Sie in unserer separaten Dessertkarte



### Beer recommendation

**„Maibock“**  
fine hopped, golden strong  
& full-bodied beer 7,5%

0,33 ltr. € 4,30  
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



Thursday, 07.05.2026

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

**Beef bouillon soup with daily addition**

**Sliced pork fillet "Zurich style", served with buttered spaetzle**

1 Espresso included

#### Daily Special

**Sliced pork fillet "Zurich style", served with buttered spaetzle € 12,90**

**Spinach-Feta Strudel with chive sauce & salad bouquet € 12,90**

#### Starter

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

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

#### Soup

**Beef bouillon soup with daily addition € 7,90**

**Wild garlic cream soup with croutons € 8,50**

**Cream of asparagus soup with green and white asparagus pieces € 8,90**

#### 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**

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

**Homemade wild garlic cheese spaetzle with mountain cheese, fried onion & mixed salad € 18,90**

(also available as classic cheese spaetzle € 17,90)

**Wild garlic ravioli (vegan) with two types of asparagus & cherry tomatoes € 19,50**

#### 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**

**Pork sausages with sauerkraut, hot mustard & malt baguette 3 pcs € 13,90 | 6 pcs € 18,50**

**Wild garlic sausages with potato- cucumber salad & wild garlic mustard € 15,90**

**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**

**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

Please ask for our dessert menu

