

Aperitif-Empfehlung

„Duchessa Spritz“

4 cl Duchessa Aperitivo, Tonic Water, Tafel
Wasser, Zitrone
0,25 ltr. € 8,50

Erfrischungs-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante, Soda
0,25 ltr. € 8,50



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, 09.07.2025

Mittagsmenü (11:30-14:30 Uhr) pro Person € 16,50

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Hackbraten mit Pommes & Rahmsoße

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Hackbraten mit Pommes & Rahmsoße € 11,90

Saure Knödel mit Essiggurke, roten Zwiebeln & Ei € 11,90

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Bratkartoffeln, Sahnemeerrettich & Salatbouquet € 14,50

Rindertatar fertig angemacht mit geröstetem Malzbaguette **80 g** € 16,50 / **160 g** € 24,00

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Tageseinlage € 7,90

Salate

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

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

Sommerliche Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprikastreifen, Radieserl & Balsamicodressing € 10,90

wahlweise mit:

gebratener Sweet Chili Pute + € 7,90 | frischen Pfifferlingen + € 9,50 | Scampi (4 Stk.) + € 16,50

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 17,50

Teigtaschen mit Pfifferlingsfüllung in brauner Butter, mit frischen Pfifferlingen
& Frühlingszwiebeln € 17,90

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel & Petersilie € 18,50

Birne-Walnuss Ravioli (vegan) mit Babyspinat, Walnüssen & Birnenspalten € 19,50

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße & Kartoffelknödel € 17,50

Portion Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat, Spiegelei & Dunkelbiersoße € 14,90

„Saurer Teller“ pikant angemacht, mit Wurstsalat, rotem & weißem Preßsack,
Romadur, roten Zwiebeln & Malzbaguette € 15,90

Currywurst XXL (180g) mit Pommes & Spezial-Curry-Soße € 15,90

Kalbsrahmgulasch mit Spirelli Nudeln € 18,50

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

„Münchner Brezenschnitzel“ (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat € 20,50

Pulled Pork Burger mit Brezensemmel, Potato Wedges & Spezial Weißkraut-Meerrettich Soße € 19,50

Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 29,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen & Zwiebelsoße

wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle € 35,50

Garnelenpfanne mit Schale in der Pfanne serviert, mit Knoblauch, Chili, Petersilie & Limette,
dazu Chilimayonnaise & geröstetes Malzbaguette € 33,00

Saiblings Filet vom Grill mit Artischocken, Spinat, Kirschtomaten & Babykartoffeln € 26,90



Aperitif recommendation

„Duchessa Spritz“

4 cl Duchessa Aperitivo, Tonic Water, Soda
Water, Lemon
0,25 ltr. € 8,50

Refreshment recommendation

„Alpen Spritz“

Ginger, mint, lime, prosecco, soda water
0,25 ltr. € 8,50



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, 09.07.2025

Lunch Menu (11:30-14:30 o'clock) per person € 16,50

Beef bouillon soup with filling of the day

Meatloaf with fries & cream sauce

1 Espresso included

Daily Special

Meatloaf with fries & cream sauce € 11,90

Sour dumplings with gherkin, red onion & egg € 11,90

Starter

Smoked trout filet with fried potatoes, creamed horseradish & salad bouquet € 14,50

Beef tatar ready mixed with maltbaguette 80 g € 16,50 / 160 g € 24,00

Soup

Beef bouillon soup of the day € 7,90

Salad

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

Summer salads with tomato, cucumber, paprika strips, radish & balsamic dressing € 10,90

optionally with:

Roasted sweet chili turkey + € 7,90 | Fresh chanterelles + € 9,50 | Scampi (4 pcs.) + € 16,50

Vegetarian/Vegan

Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, fried onion & mixed salad € 17,50

Ravioli with chanterelle filling in brown butter, with fresh chanterelles & spring onion € 17,90

Fresh chanterelles in cream with bread dumplings & parsley € 18,50

Pear walnut ravioli (vegan) with baby spinach, walnuts & pear slices € 19,50

Main Course

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

Portion meatloaf with potato-cucumber salad, fried egg & dark beer sauce € 14,90

„Sour plate“ Piquant dressing, with sausage salad, red & white collared pork,

Romadur, red onion & malt baguette € 15,90

Curry sausage XXL (180g) with fries & special curry sauce € 15,90

Veal cream goulash with spirelli pasta € 18,50

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

Munich Pretzel Escalope (pork) with pretzel breading & potato-cucumber salad € 20,50

Pulled pork burger with pretzel roll, potato wedges & special white cabbage-horseradish sauce € 19,50

Vienna escalope with potato-cucumber salad & cranberries € 29,90

Roasted beef tenderloin with bacon beans & onion sauce

optionally with: roasted potatoes or cheese spaetzle € 35,50

Shrimp pan with shell, served in a pan, with garlic, chili, parsley, lime, chili mayonnaise

& roasted malt baguette € 33,00

Grilled char fillet with artichokes, spinach, cherry tomatoes & baby potatoes € 26,90

