

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

Freitag, 19.12.2025

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

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Fischpflanzerl mit Senfsauce & gebackenen Kartoffeln

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Fischpflanzerl mit Senfsauce & gebackenen Kartoffeln € 12,90

Kürbisaufbau mit Kräutersauce € 12,90

Vorspeisen

Brezknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 13,50

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

Carpaccio vom Hirsch mit Salatbouquet, Preiselbeeren & Walnüsse € 16,50

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Tageseinlage € 7,90

Maronencreme mit glacierten Zimtkirschen € 8,50

Salate

**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

Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel & Schnittlauch € 17,50

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

Kürbis-Ingwer Ravioli (vegan) mit Sauerkirschen, Kürbisspalten & Kokossoße € 18,50

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße & Kartoffelknödel € 17,50

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

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle & Waldpilz-Rahmsoße € 24,50

Schweinswürst'l mit Sauerkraut, scharfem Senf & Malzbaguette 3 Stk. € 13,90 | 6 Stk € 18,50

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

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

Edelhirschgulasch mit Semmelknödel & Preiselbeerbirne € 26,50

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

Zwiebelrostbraten von der Rinderleide mit Speckbohnen & Zwiebelsoße € 35,50

wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle

Lachsfilet vom Grill auf Esterhazy-Gemüse, Petersilienkartoffeln & Limettensoße € 26,90

Dessert

Nougatknödel (3 Stück) in Butterbrösel & Waldbeerenragout € 11,00

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



Friday, 19.12.2025

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

Beef bouillon soup with daily addition

Fish cakes with mustard sauce & baked potatoes

1 Espresso included

Daily Special

Fish cakes with mustard sauce & baked potatoes € 12,90

Pumpkin casserole with herb sauce € 12,90

Starter

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onion & salad bouquet € 13,50

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

Venison carpaccio with salad bouquet, cranberries & walnuts € 16,50

Soup

Beef bouillon soup with daily addition € 7,90

Chestnut cream with glazed cinnamon cherries € 8,50

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

Vegetarian/Vegan

Forrest mushrooms in cream with bread dumplings & chives € 17,50

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

Pumpkin-ginger Ravioli (vegan) with sour cherries, pumpkin wedges & coconut sauce € 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

Roast veal in cream with homemade spaetzle & creamy forest mushroom sauce € 24,50

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

Venison goulash with bread dumplings & cranberry pear € 26,50

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

Grilled salmon fillet on Esterhazy vegetables, parsley potatoes & lime sauce € 26,90

Dessert

Nougat dumplings (3 pieces) with butter crumbs & wild berry ragout € 11,00

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

