

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, 20.03.2026

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

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Räucherlachstatar mit Avocadocreme & Reiberdatschi

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Räucherlachstatar mit Avocadocreme & Reiberdatschi € 12,90

Süßkartoffelpuffer mit Rote Beete Ragout & Salatbouquet € 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 Rindssuppe 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

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

Original Berner Würst'l (3 Stk.) mit Pommes & scharfem Senf € 15,50

„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 Rinderleide 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



Friday, 20.03.2026

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

Beef bouillon soup with daily addition

Smoked salmon tartare with avocado cream & potato pancakes

1 Espresso included

Daily Special

Smoked salmon tartare with avocado cream & potato pancakes € 12,90

Sweet potato pancakes with beetroot ragout & salad bouquet € 12,90

Starter

Styrian Vittello 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

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

Original Bernese sausages (3 pcs) with fries & spicy mustard € 15,50

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

