

Bier-Empfehlung

„Maibock“
edelgehopftes, vollmundiges
helles Starkbier 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

Dienstag, 29.04.2025

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

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Zwiebelfleisch im eigenen Saft, dazu Bratkartoffeln

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Zwiebelfleisch im eigenen Saft, dazu Bratkartoffeln € 11,90

Schupfnudeln mit Sauerkraut und kleinem grünen Salat € 11,90

Vorspeisen

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Pilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 12,90

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

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Tageseinlage € 7,90

Bärlauch Cremesuppe mit Croutons € 8,50

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen € 8,90

Salate

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten, Walnüssen,

French-Dressing & Malzbaguette € 18,50

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

Vegetarisch/Vegan

Kärntner Steinpilznudeln mit Schnittlauch-Soße & Kirschtomaten € 17,50

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

Bärlauch-Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 18,50

(auch als klassische Käsespätzle bestellbar € 17,50)

Frischer Bayerischer Stangenspargel mit Risoleekartoffeln
& zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise € 21,50

wahlweise mit:

- steirischem Gourmetschinken € 8,50
- kleinem Wiener Schnitzel € 12,50
- gebratenem Saiblings Filet € 12,50

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße & Kartoffelknödel € 17,50

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

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

Bärlauchwürstl mit Kartoffel-Radiesersalat € 14,50

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

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen & Zwiebelsoße

wahlweise mit: Bratkartoffeln € 33,50 | Käsespätzle € 35,50

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

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte!



Beer recommendation

„Maibock“
fine hopped, golden strong
& full-bodied beer,
in an iced 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 **Tuesday, 29.04.2025**



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

Beef bouillon soup with filling of the day
Onion meat in its own juice, served with fried potatoes
1 Espresso included

Daily Special

Onion meat in its own juice, served with fried potatoes € 11,90
„Schupfnoodles“ with sauerkraut and small green salad € 11,90

Starter

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onion & salad bouquet € 12,90
Beef tatar ready mixed with maltbaguette **80 g** € 16,50 / **160 g** € 24,00

Soup

Beef bouillon soup of the day € 7,90
Wild garlic cream soup with croutons € 8,50
Cream of asparagus with asparagus pieces € 8,90

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

Vegetarian/Vegan

Carinthian porcini mushroom pasta with chive sauce & cherry tomatoes € 17,50
Wild garlic ravioli with white & green asparagus, cherry tomatoes & parmesan € 19,50
Wild garlic cheese noodles with mountain cheese, fried onions & mixed salad € 18,50
(can also be ordered as classic cheese noodles € 17,50)

Fresh bavarian Asparagus with risolee potatoes
& melted butter or sauce hollandaise € 21,50

optionally with:

- styrian gourmet ham € 8,50
- small escalope „vienna style“ € 12,50
- fried char fillet € 12,50

Main Course

Oven-fresh roast pork with potato dumpling & dark-beer-sauce € 17,50
Munich Pretzel Escalope (pork) with pretzel breading & potato-cucumber salad € 20,50
Homemade calf meatballs with mashed potatoes, fried onion & gravy € 18,50
Wild garlic sausage with potato & radish salad € 14,50
Original escalope „Vienna style“ with potato-cucumber salad & cranberries € 29,90
Pan roasted beef tenderloin with bacon beans & onion sauce
optionally with: fried potatoes € 33,50 | cheese spaetzle € 35,50
Grilled char fillet with artichokes, spinach, cherry tomatoes & baby potatoes € 26,90

Please ask for our dessert menu!

