

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. € 9,50

Tageskarte

Donnerstag, 30.04.2026

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

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Schweinefiletpfanderl mit Kroketten & Pfeffersauce

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Schweinefiletpfanderl mit Kroketten & Pfeffersauce € 12,90

Quiche „Gärtnerin Art“ mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise & kleinem 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 Rindsuppe 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-Rucolasalat & Bärlauch-Senf € 15,90

„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 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, 30.04.2026**

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

Beef bouillon soup with daily addition

Pan-seared pork tenderloin with croquettes & pepper sauce

1 Espresso included

Daily Special

Pan-seared pork tenderloin with croquettes & pepper sauce € 12,90

„Gardener's Style“ quiche with mixed vegetables, hollandaise sauce & small salad bouquet € 12,90

Starter

Styrian Vittelo 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-rocket 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

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

Please ask for our dessert menu

