

T A G E S K A R T E

Donnerstag, 30. Oktober 2025

Getränke Empfehlungen

Hofbräu Winterzwickl 5,5 %
Harmonisch kräftig,
mit leichten Anklängen von
Karamell und Schokolade und
einer dezenten Malznote
im gekühlten Steinkrug

0,5l € 6,20

*

Rosato meets Marille
Ramazotti Rosato, Wachauer Marillennektar
mit Sodawasser aufgegossen

0,2l € 8,50

*

Hausgemachter Punsch
feine Gewürze und einem Schuss Alkohol
nach altem Familienrezept

0,2l € 5,60

*

Weißwein

Stetten Riesling
Weingut am Stein, Franken

0,75l € 29,80

*

Roséwein

Whispering Angel
Provence

0,75l € 54,00

*

Rotwein

Cuvée Classic Rot
Weingut Salzl, Burgenland

0,75l € 21,50

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» **Kürbiscremesuppe**

mit Kürbiskernen und Kernöl

» **Hühnerfrikassee**

mit Erbsen, Karotten, Champignons und Kräuterreis

» **Espresso**

Vorweg

Kürbiscremesuppe – € 8,00

mit Kürbiskernen und Kernöl

Zucchini-Mangotatar – € 15,60

mit karamellisierten Ziegenkäse

Hauptgerichte

Geschmorter Rinderbraten – € 24,90

in einer Rotweinsauce, gebratenen Blumenkohl und cremigen Kartoffelpüree

Spinat-Ricotta Ravioli – € 16,50

mit lauwarmen Antipasti-Gemüse, Pinienkernbutter, Gartenkresse
und frisch geriebenem Parmesan

Saftiges Kalbsrahmgulasch – € 22,80

mit frischen Kräutern verfeinert, gebutterten Eierspätzle und gemischtem Marktgemüse

Gebratenes Wolfsbarschfilet – € 25,30

auf Zucchini Salat mit gebackenen Grenaille Kartoffeln und karamellisierten Walnüssen

Desserts

Hausgemachte kleine Auszogne – € 8,50

mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Kirschkompott

Mini-Dessert – € 5,90

Gebackener Bratapfel mit Marzipanfüllung auf Vanillesauce