

T A G E S K A R T E

Mittwoch, den 24. Juni 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» **Spargelcremesuppe**

mit Bärlauchpesto

» **Gröstel vom Schweinenacken**

mit Majoran, roten Zwiebelstreifen, Essiggurken und abgebräunten Kartoffelknödeln

» **Espresso**

Vorweg

Spargelcremesuppe – € 8,00

mit Bärlauchpesto

Matjesfilets – € 16,80

in einer leichten Sauerrahmsoße, mit Apfel, roter Zwiebel und roter Beete, kleinem Salatbukett in Kräuter-Senf dressing mariniert, serviert mit Salzkartoffeln

Hauptgerichte

Paillard von der Rinderlende – € 21,80

in pikantem Kräuterpesto, auf Rucolasalat in Balsamicodressing, Parmesanspäne und zwei Scheiben geröstetem Ciabatta

Geschmorte Kalbsbrust – € 22,90

gefüllt mit Kräuter-Semmelknödelfüllung, mit kräftiger Kalbsjus, glasierten Karottengemüse und Kartoffel-Gurkensalat

Ofenkartoffel – € 18,20

mit Sauerrahmdip, gebratenen Putenbruststreifen und einem Salatbukett in Senf-Kräuter dressing mariniert

Pilzravioli (7 Stück) – € 15,30

in Butter geschwenkt, mit frisch geriebenem Parmesan und lauwarmen Antipasti-Gemüse

Desserts

Eiskaffee – € 7,80

kalter Kaffee mit zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade – € 7,90

zwei Kugeln Schokoladeneis, aufgegossen mit kalter Schokolade und Sahne

Frische marinierte Erdbeeren – € 8,20

mit Holundersirup und einer Kugel Vanilleeis

Getränke Empfehlungen

Hofbräu Sommerzwickl 5,1 %

Naturtrübes Helles, Frisch-spritzig mit Noten von Waffel und Süßholz, frucht aromatisch, subtil-herb im Ausklang
im gekühlten Steinkrug
0,5l **€ 6,40**

*

Aperitif

Lemon-Beer-Cooler

Dunkles Kellerbier, Bitter Lemon und Limette
0,2l **€ 6,80**

*

Weißwein

Würzburger Stein Silvaner

Weingut am Stein, Franken
0,75l **€ 37,50**

*

Roséwein

Whispering Angel

Provence
0,75l **€ 54,00**

*

Rotwein

Cuvée Classic Rot

Weingut Salzl, Burgenland
0,75l **€ 21,50**

*

Digestif

Cardenal Mendoza Brandy 40 %

2 cl **€ 4,80**