TAGESKARTE

Getränke Empfehlungen

Hofbräu Winterzwickl 5,5 %
Naturtrübes Dunkles, harmonisch kräftig, mit leichten Anklängen von Karamell und Schokolade und einer dezenten Malznote
im gekühlten Steinkrug
0,5l **€ 6,40**

*

Aperitif

Lemon-Beer-Cooler
Dunkles Kellerbier,
Bitter Lemon und Limette

0,2l **€ 6,80**

*

Weißwein

Grüner Veltliner Wind & Weite
Weingut Nimmervoll, Wagram

0,75l **€ 32,50**

*

Roséwein

Miraval
Château Miraval, Provence

0,75l **€ 58,00**

*

Rotwein

Blauer Zweigelt Quergelesen
Weingut Nimmervoll, Wagram

0,75l **€ 34,50**

*

Digestif

Cardenal Mendoza Brandy 40 %
2 cl **€ 4,80**

Mittwoch, den 04. November 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis - € 15,80

»Rinderkraftbrühe
mit Leberspätzle und Schnittlauch

» Tiroler Gröstl vom Schwein
mit roten Zwiebeln, Gewürzgurke, Speck und
resch gebratenen Bratkartoffeln mit Frühlingslauch

» Espresso

Vorweg

Blumenkohlcremesuppe – € 8,00
mit Malzbaguettecroutons

Vitello tonnato – € 14,60
Dünne Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischcreme, Kapern, geschmolzenen Tomaten, zwei Scheiben Malzbaguette und ein kleines Salatbukett in Balsamicodressing mariniert

Hauptgerichte

Gebratene Lachstranche - € 23,80
auf pikantem Spitzkohlsalat, dazu mit Kräutern verfeinerte, abgebräunte Grenaille-Kartoffeln

Aumeister Schnitzel – € 21,60
in Breznpanade mit süßem Senf und Meerrettich,
dazu resche Bratkartoffeln mit Frühlingslauch

Spinatknödel (3 Stück) - € 16,80
mit fruchtiger Tomatensauce, Brauner Butter, frisch geriebenem Parmesan und einem in Kräuterdressing marinierten Wildkräutersalat

Gesottener Rindertafelspitz - € 23,60
mit Bouillonkartoffeln, gehackten Kräutern und
frischem Meerrettich

Desserts

Hausgemachtes Vanilleparfait – € 8,20
auf Kirschragout und Schlagsahne

Kleine hausgemachte Auszogne - € 8,50
mit Bourbon-Vanilleeis und Kirschkompott