T A G E S K A R T E

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

Freitag, den 6. November 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis - € 15,80

»Blumenkohlcremesuppe
mit Malzbaguettecroutons

» Gebackenes Rotbarschfilet
an Kartoffel-Gurkensalat und würziger Remouladensauce

» Espresso

Vorweg

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

Penne in pikanter Tomatensauce - € 16,80
mit grünen und schwarzen Oliven, Kapern und gezupftem Mozzarella

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

Desserts

Birnen-Topfenstrudel – € 9,80
mit einer Kugel Walnusseis und Ahornsirup

Pfannkuchen - € 8,90
gefüllt mit Nutella und dazu eine Kugel Vanilleeis