

Mittagsmenü

16.2.–20.2.2026 von 11:30-14:00 Uhr

Montag

Holzfäller-Cordon bleu mit Petersilienerdäpfeln & Preiselbeeren (A,G)

Ravioli ai Funghi mit Käsesauce (A,C,G)

Dienstag

Gekochter Tafelspitz mit Rösterdäpfeln & Cremespinat (G,L)

Gebratenes Zanderfilet auf Gelbwurzelrisotto & Karottengemüse (A,C,D,G,L,O)

Mittwoch

Gebackener Seehecht mit Erdäpfelsalat & Sauce Tartare (A,C,D,G,L)

Pikanter Krautstrudel, serviert auf würziger Kümmel-Bechamelsauce (A,C,G,L)

Donnerstag

Faschierter Braten mit Bratensaft, dazu Erdäpfelpüree & Röstzwiebeln (A,C,G,L,M,O)

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Ofenerdäpfeln & Grillgemüse (A,D,G,L)

Freitag

Herzhaftes Jägerragout mit Kroketten & zarter Preiselbeerbirne (A,C,G,L,M,O)

Asiatische Nudelpfanne mit buntem Gemüse, dazu Sesam & Sweet-Chili-Sauce (A,C,FG,L,N)

Inklusive Tagessuppe und/oder Tagesdessert

Menü Hauptspeise	9,00 €	Salatbuffet	3,50 €
Menü 2-gängig	9,90 €	Beilagentausch	0,50 €
Menü 3-gängig	11,90 €	Take-Away Box	0,90 €

Wir bitten um Reservierung unter +43 (0) 2852/20 203 2700.