Wochen Menü
09.11.-13.11.2026 von 11.00 bis 15.00

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Vielen Dank!
Menü inkl. Rindsuppe mit Tageseinlage oder vegetarischer Tagessuppe

ALLE PREISE IN € – INKLUSIVE ALLER ABGABEN

Informationen zu unseren Zutaten und Allergenen bekommen Sie von unserem Personal!

Montag, 09.11.

Champignonsauce a la crème 11,80
mit hausgemachtem Semmelknödel
Alt Wiener Reisfleisch 11,80
(von der Schweinsschale) in feiner, warmer Paprikaoberssauce dazu ein bunter Blattsalatteller

Dienstag, 10.11.

Hausgemachter Spinat-Schafskäsenudelauflauf 11,80
mit Paradeisersauce und einem bunten Blattsalatteller
Krautroulade 11,80
gefüllt mit hausgemachtem Faschierten (Rind und Schwein, ein wenig Reis) mit Erdäpfelpüree und Paradeisersauce

Mittwoch, 11.11.

Hausgemachte Kürbislasagne 11,80
mit Kräuteroberssauce und einem bunten Blattsalatteller
Gebackene Schweinsleber 11,80
mit einem Erdäpfel-Mayonnaisesalat mit roten Zwiebelringen

Donnerstag, 12.11.

Eingemachtes Karotten-Erbsengemüse 11,80
mit Rösti und Spiegelei
Spaghetti „Bolognese“ 11,80
mit hausgemachtem Faschierten (Rind und Schwein) und einem bunten Blattsalat

Freitag, 13.11.

Karamelisierte, hausgemachte Krautfleckerl 11,80
mit einem bunten Blattsalatteller mariniert mit einem Balsamico-Hausdressing
Hausgemachte Topfenknödel 11,80
auf Erdbeerschaum
Gebackenes oder gegrilltes Seehechtfilet 11,80
mit Erdäpfelsalat und hausgemachter Sauce Tatar