

## MENÜPLAN 06.05. - 12.05.2024

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten: 11:00-22:00 Uhr, Küche: 11:00-21:00 Uhr

|  |  |
|--|--|
| Montag<br>06.05.                               | Suppe<br>1. Bratwurst mit warmen Krautsalat und Erdäpfelschmarrn L € 9,00<br>2. Griechischer Bauernsalat mit Toastbrot A,G, € 9,00   |
| Dienstag<br>07.05.                             | Suppe<br>1. Moussaka mit grünem Salat( griechischer Auflauf mit Faschiertem, Malanzani, Kartoffeln, Tomaten und Käse) A,C,G € 9,00<br>2. Spinatstrudel mit Kräuterdip und Salatgarnitur A,C,G,L € 9,00 |
| Mittwoch<br>08.05.                             | Nudelsuppe A,C,L<br>1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M € 9,00<br>2. Kichererbsen-Kokos-Curry mit Reis € 9,00   |
| Donnerstag<br>09.05.<br>Christi<br>Himmelfahrt | Suppe<br>Hubertusbraten auf Pfefferrahmsauce<br>mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G, € 15,00<br>Dessert   |
| Freitag<br>10.05.                              | Suppe<br>1. Zander gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M € 15,00<br>2. Zander natur mit Petersilkartoffeln,<br>Salatgarnitur+Kräuterbutter A,D,L,M € 15,00   |
| Samstag<br>11.05.                              | Suppe<br>Surbraten mit Kartoffelknödel und böhmischem Süßkraut A,C,L, € 15,00<br>Dessert   |
| Sonntag<br>12.05.                              | Suppe<br>Rindfleisch mit Schnittlauchsauce und Rösti G,L € 16,00<br>Dessert  |

A – glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch  
E – Erdnuss | F – Soja | G – Laktose | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie  
M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupinen | R – Weichtiere

*Gutes Essen  
Gute Weine*



# Maibock

Mai 2024

Wildbret aus dem Weinviertel



Maibockschmitzel gebacken  
mit gemischtem Salat **A,C,I,M**

€ 19,50

Maibockschmitzel natur mit Champignonreis  
und Pfirsich-Preiselbeergarnitur

€ 19,50

Maibockrückenfilet im Speckhemd auf  
Sauce Hollandaise mit Spargel  
und Petersilkartoffeln **C,G,L**

€ 26,-



Maibockragout  
mit Serviettenknödel **A,C,G,L**

€ 17,00

Maibockgulasch  
mit Wasserspatzen **A,C,G**

€ 17,00

Der Weinsommeliere empfiehlt zu unseren Maibockgerichten:

**Tradition vom Bio Weingut Schwarz**

Cuvée aus 1/3 Blaufränkisch - 1/3 St. Laurent - 1/3 Zweigelt.

Traditionell österreichische Rebsorten –  
traditionell in großen Holzfässern  
aus österreichischer Eiche gereift.

1/8l € 4,70



# SPARGELWOCHE

Marchfeldspargel

Spargelcremesuppe **A,G,L**

€ 5,-

Spargelomlette mit grünem Salat **C,G**

€ 14,-

Spargelröllchen mit Schinken und Käse überbacken  
auf Sauce Hollandaise dazu Petersilkartoffeln **C,G,L**

€ 18,-

Spargel im Bierreig gebacken  
mit Kräutercrème **A,C,G**

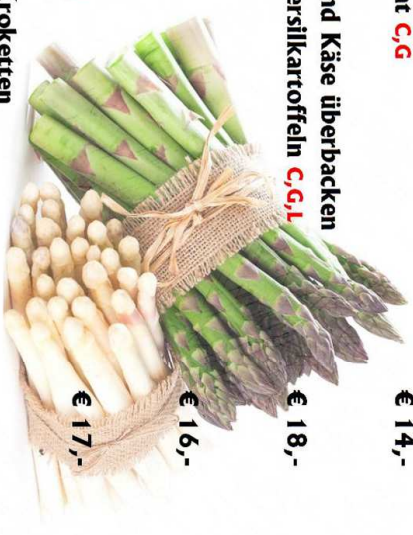
€ 16,-

Spargel-Cordon Bleu  
mit gemischtem Salat **A,C,G,I,M**

€ 17,-

Schweinfilet mit Spargel und Kroketten  
auf Sauce Hollandaise **C,G,L**

€ 22,-



Putenstreifen mit Spargel, bunten Nudeln  
und Sauce Hollandaise **A,C,G,L**

€ 16,-

Gebackener Spargel mit gemischtem Salat **A,C,I,M**

€ 15,-

Kalbkrope gegrillt auf Sauce Hollandaise  
mit Spargel und Petersilkartoffeln **C,G,L**

€ 30,-

Der Weinsommeliere empfiehlt zu unseren Spargelgerichten:

**Grüner Veltliner Selection vom Bio Weingut Schwarz**

Helles Gelb; eleganter Duft nach gelben Äpfeln, zart pfeffrig;  
am Gaumen vielschichtig mit feiner Akazienhonignote;  
balancierter Abgang.

1/8l € 4,20

