

MENÜPLAN 12.05.-18.05.2025

Änderungen vorbehalten

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

Montag 12.05.	Suppe 1. Linsen mit Knödel und Speck A,C,G,L 2. Linsen mit Knödel A,C,G,L	€ 9,90 € 9,90
Dienstag 13.05.	Suppe 1. Spaghetti Bolognese A,C,G 2. Karfiol in Butterbröseln mit Kräuterdip A,C,G,L	€ 9,90 € 9,90
Mittwoch 14.05.	Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M 2. Letscho mit Reis L	€ 9,90 € 9,90
Donnerstag 15.05.	Suppe 1. Senffleisch mit Spiralen 2. Milchreis mit Kirschen und Schneehauberl A,C,G	€ 9,90 € 9,90
Freitag 16.05.	Suppe 1. Seelachs gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M 2. Forelle gebraten mit Petersilkartoffeln, Salatgarnitur und Kräuterbutter A,D,L,M	€ 13,00 € 16,00
Samstag 17.05.	Suppe Holzhackersteak auf Pfefferrahmsauce mit Speckfisolten und Bratkartoffeln A,C,G Dessert	€ 17,00
Sonntag 18.05.	Suppe Rindfleisch mit Rösti und Schnittlauchsauce G,L Dessert	€ 18,00

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 2025

Wildbret aus dem Weinviertel



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

€ 22,00

Maibockschnitzel natur mit Champignonreis
und Pirsich-Preiselbergarnitur

€ 22,00

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

€ 27,-



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

€ 18,00

Maibockgulasch
mit Spätzle **A,C,G**

€ 18,00

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



SPARGELWOCHEN Ab 6. April 2025

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**

€ 17,50

Schweinseilet 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**

€ 29,-



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;
balandierter Abgang.

1/8l € 4,20