

MENÜPLAN 19.05.-25.05.2025

Änderungen vorbehalten

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

Montag 19.05.	Suppe 1. Berner Würstel mit Pommes Frites und Salatgarnitur G € 9,90 2. Gebackener Karfiol mit Salatgarnitur und Sc. Tartare A,C,G,L € 9,90
Dienstag 20.05.	Suppe 1. Hascheehörnchen mit Rahmgurkensalat A,C,G € 9,90 2. Salatschüssel mit Schinken, Käse, Ei, Mais, Joghurtdressing und Toastbrot A,C,G € 9,90
Mittwoch 21.05.	Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M € 9,90 2. Gemüseteller mit Petersilkkartoffeln, Spiegelei und Kräuterbutter C,G,L,M € 9,90
Donnerstag 22.05.	Suppe 1. Hühnerflügerl gebraten mit Dollar Chips, Salatgarnitur und Cocktailsauce € 11,00 2. Ungarischer Mohnkuchen mit Vanillesauce A,C,G € 9,90
Freitag 23.05.	Suppe 1. Seelachs gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M € 13,00 2. Forelle gebraten mit Petersilkkartoffeln, Salatgarnitur und Kräuterbutter A,D,L,M € 16,00
Samstag 24.05.	Suppe Hühnerfilet in Dillsauce mit Reis A,C,G € 15,00 Dessert
Sonntag 25.05.	Suppe Gefüllter Bauch (mit Semmel-Champignonfülle) mit grünem Salat A,C,G,L € 16,00 Dessert

*Gutes Essen
Gute Weine*

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



Maibock

Mai 2025

Wildbret aus dem Weinviertel



SPARGELWOCHE
Ab 6. April 2025
Marchfeldspargel

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

€ 22,00

Maibockschmitzel natur mit Champignonreis
und Pfirsich-Preiselbeergarnitur

€ 22,00

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

€ 27,-



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

€ 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



Spargelcremesuppe **A,G,I**

€ 5,-

Spargelomlette mit grünem Salat **C,G**

€ 14,-

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

€ 18,-

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

€ 16,-

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

€ 17,50



Schweinsfilet mit Spargel und Kroketten
auf Sauce Hollandaise **C,G,I**

€ 22,-

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

€ 16,-

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

€ 15,-



€ 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;
balancierter Abgang.

1/8l € 4,20