

MENÜPLAN 23.06.-29.06.2025

Änderungen vorbehalten

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

Montag 23.06.	Suppe 1. Gyrosteller mit Rosmarienkartoffeln und Tzatziki G,L 2. Chilli sin Carne mit Brot A	€ 9,90 € 9,90
Dienstag 24.06.	Suppe 1. Überbackene Schinkenfleckerl mit rotem Rübensalat A,C,G, 2. Thunfischsalat mit Toastbrot A,D	€ 9,90 € 9,90
Mittwoch 26.06.	Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M 2. Krautfleckerl A,C	€ 9,90 € 9,90
Donnerstag 26.06.	Suppe 1. Knoblauchkotelette mit Bratkartoffeln G,L 2. Powidltascherl in Butterbrösel	€ 9,90 € 9,90
Freitag 27.06.	Suppe 1. Seelachs gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M 2. Forelle gebraten mit Petersilkkartoffeln, Salatgarnitur und Kräuterbutter A,D,L,M	€ 13,00 € 16,00
Samstag 28.06.	Suppe Letschobraten mit Reis L Dessert	€ 15,00
Sonntag 29.06.	Suppe Hühnerfilet "Hawaii" mit Reis und Fruchtgarnitur A,G, Dessert	€ 16,00

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*

Eierschwammerlwochen

2025

 Eierschwammerlomlette
mit grünem Salat **c** € 16,-

 Geröstete Eierschwammerl
mit Petersilkartoffeln und grünem Salat **c** € 16,-

 Eierschwammerlsauce
mit Serviettenknödel **A,C,G,L** € 17,-



 Eierschwammerlgulasch
mit Nockerl **A,C,G,L** € 17,-

 Eierschwammerl-Cordon Bleu
mit gemischtem Salat **A,C,G,L,M** € 19,-



 Kalbskrone gegrillt
mit gerösteten Eierschwammerln, Zwiebeln und
verschiedenen Kräutern, dazu Kroketten **G,L,M** € 30,-

 **Der Weinsommeliere empfiehlt zu unseren Eierschwammerlgerichten
CHARDONNAY Premium vom Bio-Weingut Schwarz 1/8 € 5,60**
Helles Goldgelb; nobler Duft nach Biskuit, zarte Röstaromatik;
am Gaumen saftige Ananasfrucht, opulente Fülle; kraftvolles Finish.