

## MENÜPLAN 28.07.-03.08.2025

Änderungen vorbehalten

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

Montag 28.07.	Suppe 1. Grenadiermarsch mit Rahmgurkensalat <b>A,C,G</b> 2. Salat von der Salatkarte	€ 9,90 Preis laut Karte
Dienstag 29.07.	Suppe 1. Pljeskavica mit Feta, dazu Pommes Frites+Salatgarnitur <b>C,G</b> 2. Salat von der Salatkarte	€ 9,90 Preis laut Karte
Mittwoch 30.07.	Nudelsuppe <b>A,C,L</b> 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat <b>A,C,L,M</b> 2. Salat von der Salatkarte	€ 9,90 Preis laut Karte
Donnerstag 31.07.	Suppe 1. Gebackene Fleischpalatschinke mit Salatgarnitur und Sauce Tartare <b>A,C,G</b> 2. Salat von der Salatkarte	€ 9,90 Preis laut Karte
Freitag 01.08.	Suppe 1. Seelachs gebacken mit gemischtem Salat <b>A,C,D,L,M</b> 2. Forelle gebraten mit Petersilkkartoffeln, Salatgarnitur und Kräuterbutter <b>A,D,L,M</b> 3. Salat von der Salatkarte	€ 13,00 € 16,00 Preis laut Karte
Samstag 02.08.	Suppe Mariniertes Schopfschnitzel gebacken mit gemischtem Salat <b>A,C,L,M</b> Dessert	€ 15,00
Sonntag 03.08.	Suppe Kalbsbraten mit Reis <b>G</b> Dessert	€ 18,00

### Liebe Gäste!

Wegen Renovierung haben wir vom **4. August – 31. August 2025 geschlossen!**

**Ab Montag 1.9.2025** sind wir **wieder** zu den gewohnten Öffnungszeiten für Sie **da**.

Wir wünschen Ihnen einen schönen August und freuen uns,  
Sie im September wieder begrüßen zu dürfen.

Ihr Falkensteiner Stüberl Team

*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

# Salatkarte

Ab Montag 30.06.2025

Montag bis Freitag mit Tagessuppe  
Änderungen vorbehalten

## Eierschwammerlwochen

2025

- Backendlsalat mit Gebäck und Knoblauchsauce <sup>ACC</sup> € 12,00
- Hühnerstreifensalat mit Gebäck und Knoblauchsauce <sup>AG</sup> € 12,00
- Thunfischsalat mit Gebäck <sup>AD</sup> € 13,00 
- Garnelenspießchen auf buntem Salat mit Cocktailsauce und Gebäck <sup>ADG</sup> € 15,00
- Griechischer Bauernsalat mit Gebäck <sup>AG</sup> € 15,00
- Feta im Speckmantel gegrillt auf buntem Salat mit Gebäck <sup>AG</sup> € 15,00 
- Gebackener Mozzarella auf buntem Salat mit Preiselbeeren und Gebäck <sup>ACG</sup> € 13,00



 Eierschwammerlomelette mit grünem Salat ◦ € 16,-

 Geröstete Eierschwammerl mit Petersilkartoffeln und grünem Salat ◦ € 16,-

 Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel <sup>ACGGL</sup> € 17,- 

 Eierschwammerlglasch mit Nockerl <sup>ACGGL</sup> € 17,-

 Eierschwammerl-Cordon Bleu mit gemischtem Salat <sup>ACGGLM</sup> € 19,-

 Kalbskroone gegrillt mit gerösteten Eierschwammerln, Zwiebeln und verschiedenen Kräutern, dazu Kroketten <sup>GLM</sup> € 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.