

MENÜPLAN 17.11.-23.11.2025

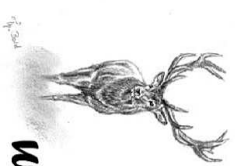
Änderungen vorbehalten

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

Montag 17.11.	Suppe 1. Spaghetti Carbonara A,C,G € 9,90 2. Sellerieschnitzel mit Petersilkkartoffeln und Sc.Tartare A,C,LM € 9,90
Dienstag 18.11.	Suppe 1. Stefaniebraten mit Kartoffelpüree A,C,G,L € 9,90 2. Gebackener Emmentaler mit Salatgarnitur+Preiselbeeren A,C,G € 9,90
Mittwoch 19.11.	Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M € 9,90 2. Zuccinirisotto G,O € 9,90
Donnerstag 20.11.	Suppe 1. Paprikahendl mit Nockerl A,C,G € 9,90 2. Grießauflauf mit Früchten A,C,G € 9,90
Freitag 21.11.	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 22.11.	Suppe Hühner Stroganoff mit Reis A,G,L € 16,00 Dessert Achtung!!!! Samstag 22.11. nur bis 17:00 Uhr geöffnet !!!!!
Sonntag 23.11.	Suppe Schweinsbraten mit Kraut und Knödel A,C,G,L € 16,00 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



Stallensteiner Chubert
Bism. Sauer... Bism. Pfeffer... Bism. Olivenöl... Bism. Olivenöl...

Wiedgarte

Wiedgarte aus dem Weinviertel

Änderungen vorbehalten



Wildpüreesuppe **A,G,I**

€ 6,00

Wildgulasch mit Nockerl **A,C,G,I**

€ 21,00

Rehschnitzel gebacken
mit gemischtem Salat **A,C,L,M**

€ 23,00

Wildragout,
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren **A,C,G,I**

€ 20,00

Wildschweinbraten
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren **A,G,I**

€ 20,50

Hirschbraten
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren **A,C,G,I**

€ 20,50

Rehrückenfilet im Speckhemd
auf Pilzpfifferrahmsauce mit Kroketten
und Preiselbeeren **A,C,G,I**

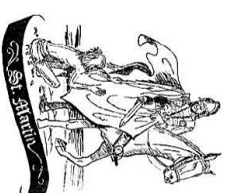
€ 28,50



Der Weinsommeliere empfiehlt zu unseren Wildgerichten:
St. Laurent Premium vom BIO Weingut Schwarz 1/8 l € 5,90
Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen; feiner Duft nach Weichsel,
zarte Röstaromen; am Gaumen würzig und kompakt;
elegantes Tanningerüst im Finish

Weiters bieten wir verschiedene Wildspezialitäten
in Form von Tages- und Wochenangeboten an.

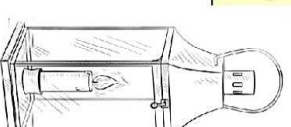
Änderungen vorbehalten



Stallensteiner Chubert
Bism. Sauer... Bism. Pfeffer... Bism. Olivenöl... Bism. Olivenöl...

Ganslessen

26. Oktober bis 30. November 2025



Ganslsuppe

€ 6,00

Ganslpastete mit Brot

€ 7,00

Glasierte Gänseleber mit Äpfeln

€ 17,00

1/4 Gansl mit Rotkraut und
2 Stück Kartoffelknödel

€ 33,00

1/4 Gansl mit Linsen und
2 Stück Kartoffelknödel

€ 33,00

1 Portion Rotkraut

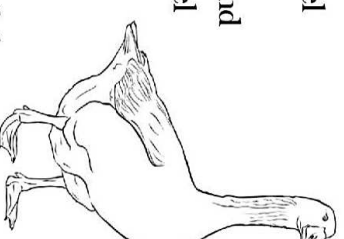
€ 5,00

1 Portion Linsen

€ 5,00

1 Stück Kartoffelknödel

€ 2,50



**Nur auf Vorbestellung
unter der Nummer:
01 798 19 50**