

MENÜPLAN 20.04.-26.04.2026

Änderungen vorbehalten

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

Montag 20.04.	Suppe 1. Berner Würstel mit Pommes Frites und Salatgarnitur G 2. Champignonlasagne A,C,G	€ 9,90 € 9,90
Dienstag 21.04.	Suppe 1. Knoblauchkotelette mit Petersilkartoffeln A,G,L 2. Salatschüssel (mit Schinken, Käse, Mais, Ei und Joghurtdressing) dazu Toastbrot A,C,G,L	€ 9,90 € 9,90
Mittwoch 22.04.	Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M 2. Gemüseteller mit Petersilkartoffeln, Spiegelei und Kräuterbutter C,G,L,M	€ 9,90 € 9,90
Donnerstag 23.04.	Suppe 1. Gebratene Hühnerkeule mit Risibisi L,M 2. Powidltascherl in Butterbröseln A,C,G	€ 9,90 € 9,90
Freitag 24.04.	Suppe 1. Seelachs gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M 2. Forelle gebraten mit Petersilkartoffeln, Kräuterbutter und Salatgarnitur A,D,G,L,M	€ 13,00 € 16,00
Samstag 25.04.	Suppe Kümmelbraten mit böhmischen Süßkraut und Knödel A,C,G,L Dessert	€ 17,00
Sonntag 26.04.	Suppe Spargelkotelette mit Käse überbacken auf Sc. Hollandaise, dazu Petersilkartoffeln C,G 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*

SPARGELWOCHEN Ab 7. April 2026

Marchfeldspargel

Spargelcremesuppe A,G,L € 7,00

Spargelomlette mit grünem Salat C,G € 15,00

Spargelröllchen mit Schinken und Käse überbacken
auf Sauce Hollandaise dazu Petersilkkartoffeln C,G,L € 19,80

Spargel im Bierteig gebacken
mit Kräutercreme A,C,G € 17,00

Spargel-Cordon Bleu
mit gemischtem Salat A,C,G,L,M € 19,80

Schweinsfilet mit Spargel und Kroketten
auf Sauce Hollandaise C,G,L € 24,00

Putenstreifen mit Spargel, bunten Nudeln
und Sauce Hollandaise A,C,G,L € 18,00

Gebackener Spargel mit gemischtem Salat A,C,L,M € 17,00

Kalbkronen gegrillt auf Sauce Hollandaise
mit Spargel und Petersilkkartoffeln C,G,L € 32,00

Der Weinsommeliere empfiehlt zu unseren Spargelgerichten:

CHARDONNAY Premium vom Bio-Weingut Schwarz

Helles Goldgelb; nobler Duft nach Biskuit, zarte Röstaromatik;

am Gaumen saftige Ananasfrucht, opulente Fülle; kraftvolles Finish..



1/8 € 5,80