

MENÜPLAN 04.05. - 10.05.2026

Änderungen vorbehalten

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

Montag 04.05.	Suppe Champignon geschneitztes mit Reis A,G,L	€ 9,90
Dienstag 05.05.	Suppe Grenadiermarsch A,C,G,L	€ 9,90
Mittwoch 06.05.	Nudelsuppe A,C,L Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M	€ 9,90
Donnerstag 07.05.	Suppe Spaghetti Bolognese mit Parmesan A,C,G	€ 9,90
Freitag 08.05.	Suppe Seelachs gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M	€ 13,00
Samstag 09.05.	Suppe Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel A,C,G,L Dessert	€ 16,00
Sonntag 10.05.	Suppe Rindfleisch mit Semmelkren A,G,L 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*

SPARGELWOCHE 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