

MENÜPLAN 26.09.-02.10.2022 Änderungen vorbehalten

Montag 26.09.	Suppe 1. Linsen mit Speck und Knödel A,C,G € 9,00 2. Kürbis-Cordon Bleu mit Petersilkkartoffeln+Sc.Tartare A,C,G € 9,00
Dienstag 27.09.	Suppe 1. Paprika-Geschnetzeltes mit Reisl A,G,L € 9,00 2. Gebackener Mozzarella mit Petersilkkartoffeln, Salatgarnitur und Tomaten-Basilikum-Dip A,C,G € 9,00
Mittwoch 28.09.	Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M € 9,00 2. Kürbisnockerl in Käsesauce A,C,G € 9,00
Donnerstag 29.09.	Suppe 1. Moussaka mit Tzatziki A,C,G € 9,00 2. Powidltascherl mit Butterbröseln A,C € 9,00
Freitag 30.09.	Suppe 1. Fischfilet gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M € 9,00 2. Gegrillter Lachs mit Kürbispüree und grünen Bohnen A,D,G,L € 15,00
Samstag 01.10.	Suppe Brathendl mit Erbsenreis L,M € 13,00 Dessert
Sonntag 02.10.	Suppe Gegrilltes Schweinsfilet an Bandnudeln in Kürbissauce A,C,G,L € 15,00 Dessert

BITTE UM VORBESTELLUNG UNTER TEL. 01 / 798 19 50 (SPÄTESTENS AM VORTAG)!

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



Falkensteiner Stüberl
Gute Essen... Gute Weine... Gute Unterhaltung...

Wildkarte



2022

Wildpüreesuppe **A,G,L**

€ 5,00

Fasanbrust im Speckmantel mit Knoblauchbutter,
Gemüse und Kroketten **G,L**

€ 22,50

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

€ 18,00

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

€ 19,00

Wildragout mit Eierschwammerln,
Serviettenknödel und Preiselbeeren **A,C,G,L**

€ 17,00

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

€ 18,00

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

€ 19,00

Rehrückenfilet im Speckhemd
auf Pilzpefferrahmsauce mit Kroketten
und Preiselbeeren **A,C,G,L**

€ 25,00

