

Bier Empfehlung

„Augustiner Maximator“

Der süffige, dunkle Doppelbock
klösterlichen Ursprungs
im geeisten Willibecher
7,5% 0,5 ltr. € 4,90

Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,25 ltr. € 9,50

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 29,00

Tageskarte

Mittwoch, 04.12.2024

Mittagsmenü (11:30-14:30 Uhr) pro Person € 16,50

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Pichelsteiner Eintopf mit Kartoffeln & Malzbaguette

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Pichelsteiner Eintopf mit Kartoffeln & Malzbaguette € 11,90

Spinatknödel auf brauner Butter, mit geschmolzenen Tomaten & Parmesan € 11,90

Vorspeisen

Dreierlei Gschmiert's mit Obazda, Griebenschmalz, Meerrettich Frischkäse & Malzbaguette € 9,90

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 10,50

Rindertatar fertig angemacht mit geröstetem Malzbaguette **80 g** € 16,50 / **160 g** € 24,00

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Tageseinlage € 7,50

Maronencreme mit glacierten Zimtkirschen € 7,90

Salate

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten, Walnüssen,
French-Dressing & Malzbaguette € 17,90

Steirischer Backhendlsalat mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen & Kürbiskern-Dressing € 17,90

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & kleinem gemischtem Salat € 16,90

Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel & Schnittlauch € 17,50

Kürbis-Ingwer-Orangen Ravioli mit Sauerkirschen, Kürbisspalten & Kokossoße € 17,90

Wildspezialitäten

Edelhirschgulasch mit Semmelknödel & Preiselbeerbirne € 24,50

Rehschnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren € 27,50

Wildschweiwürschtl mit Sauerkraut, Malzbaguette & Bratensoße 3 Stk. € 16,50 / 6 Stk € 21,00

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 16,90

„Münchner Brezenschnitzel“ (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffelgurkensalat € 20,50

Hirschrollbraten mit Garchinger Kartoffelecken, Blaukraut und Wildsauce € 22,50

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle & Waldpilz-Rahmsoße € 23,50

Hausgemachte Kalbspflanzerl mit Röstzwiebeln & Kartoffelpüree, dazu Kalbsoße € 18,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 29,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen, Bratkartoffeln & Zwiebelsoße € 33,50

Saiblings Filet vom Grill mit Artischocken, Spinat & Babykartoffeln € 26,90

Lugeder's Bayrische Bauernente mit Kartoffelknödel, Blaukraut & kräftiger Entensoße

¼ € 23,50, ½ € 29,50

Desserts

Topfenstrudel mit Vanillesoße € 9,50

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus € 13,50

Bier Empfehlung

„Augustiner Maximator“

Der süffige, dunkle Doppelbock
klösterlichen Ursprungs
im geeisten Willibecher
7,5% 0,5 ltr. € 4,90

White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,25 ltr. € 9,50

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 29,00



Menu of the day
Wednesday, 04.12.2024

Lunch Menu (11:30-14:30 o'clock) per person € 16,50

Beef bouillon with soup filling of the day

„Pichelsteiner“ stew with potatoes & malt baguette

1 Espresso included

Daily Special

„Pichelsteiner“ stew with potatoes & malt baguette € 11,90

Spinach dumplings on brown butter, with melted tomatoes & pamesan € 11,90

Starter

Three Kinds of Gschmiert's with obazda, greaves lard, horseradish fresh cheese & malt baguette € 9,90

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onions & salad bouquet € 10,50

Beef tatar ready mixed with maltbaguette **80 g** € 16,50 / **160 g** € 24,00

Soup

Beef bouillon with soup filling of the day € 7,50

Chestnut cream with glazed cinnamon cherries € 7,90

Salad

Honey goat cheese with mixed lettuce, peach slices, walnuts, french dressing & malt baguette € 17,90

Styrian fried chicken salad with green leaf salad, pumpkin seeds & pumpkin seed dressing € 17,90

Vegetarian

Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, fried onions & small mixed salad € 16,90

Forest mushrooms in cream with bread dumpling & chives € 17,50

Pumpkin ginger orange ravioli with sour cherries, pumpkin wedges & coconut sauce € 17,90

Venison Special

Venison goulash with bread dumplings & cranberry pear € 24,50

Venison escalope with potato-lamb's lettuce-salad & cranberries € 27,50

Wild boar sausage with sauerkraut, malt baguette & gravy 3 pieces € 16,50 / 6 pieces € 21,00

Main Course

Oven-fresh roast pork with crispy crust in dark-beer-sauce & potato dumpling € 16,90

Munich Pretzel Escalope (pork) with pretzel breading & potato cucumber salad € 20,50

Roast venison with Garching potato wedges, red cabbage and wild sauce € 22,50

Roast veal in cream with homemade spaetzle & forest mushroom cream sauce € 23,50

Homemade veal patties with fried onions & mashed potatoes, served with veal gravy € 18,50

Veal escalope with potato-cucumber salad & cranberries € 29,50

Pan roasted beef tenderloin with fried potatoes, bacon beans, fried onions & onion sauce € 33,50

Grilled char fillet with artichokes, spinach & baby potatoes € 26,90

„Lugeder's“ bavarian duck with potato dumpling, red cabbage & duck sauce

¼ € 23,50 | ½ € 29,50

Dessert

Curd cheese strudel with vanilla sauce € 9,50

„Kaiserschmarrn“ (without sultanas) with apple puree € 13,50