

Aperitif-Empfehlung

„Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes Wildberry
0,25 ltr. € 9,50

Erfrischungs-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante, Soda
0,25 ltr. € 7,90



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „Kies“

Weingut Kurt Angerer, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 26,00

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

Donnerstag, 18.04.2024

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

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Haxengröstl mit roten Zwiebeln, Spiegelei und Dunkelbiersoße

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Haxengröstl mit roten Zwiebeln, Spiegelei und Dunkelbiersoße € 11,90

Kichererbsencurry (vegan) mit Reis € 11,90

Vorspeisen

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 12,50

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

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Tageseinlage € 7,50

Spargelcremesuppe mit Croutons € 8,50

Salate

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

Fitness Salat mit gemischtem Blattsalat, Ananas, gebratener Sweet-Chili Pute & Limettendressing € 17,90

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

Nudelgerichte

Tagliatelle mit zweierlei Spargel & Bärlauch Pesto € 17,50 / **wahlweise** mit 3 Garnelen + € 7,50

Bärlauch Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & kleinem gemischten Salat € 16,90

Frischer Pörnbacher Stangenspargel mit Risoleekartoffeln
& zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise € 20,50

wahlweise mit:

- kleinem Wiener Schnitzel € 12,50
- gebratenem Saiblings Filet € 11,50
- steirischer Gourmetschinken € 8,50

Hauptgang

Chili-Käsekrainer mit Kartoffel-Endiviensalat & süßem Senf € 13,90

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 15,50

„Münchner Brezenschnitzel“ in süßem Senf marinierte Schweineoberschale
mit Brezenpanade & Kartoffelsalat € 19,50

Schweinefilet mit Butterspätzle und Rahmsauce € 17,50

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

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

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte

Aperitif recommendation

„Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes Wildberry
0,25 ltr. € 7,90

Refreshment recommendation

„Alpen Spritz“

ginger, mint, lime, prosecco, water
0,25 ltr. € 7,90



White wine recommendation

Grüner Veltliner „Kies“

Winery Kurt Angerer, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 26,00

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
Thursday, 18.04.2024**



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

Beef bouillon with soup filling of the day

Pork knuckle roast with red onions, fried egg and dark beer sauce

1 Espresso included

Daily Special

Pork knuckle roast with red onions, fried egg and dark beer sauce € 11,90

Chickpea curry (vegan) with rice € 11,90

Starter

Pretzel-dumpling-carpaccio with red onions, sauteed wild mushrooms & salad bouquet € 12,50

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

Soup

Beef bouillon soup of the day € 7,50

asparagus cream soup with croutons € 8,50

Salad

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

Fitness salad with mixed leaf salad, pineapple, roasted sweet chilli turkey & lime dressing € 17.90

Styrian fried chicken salad with green leaf salad, pumpkin seeds & pumpkin seed dressing € 17.90

Pasta dishes

Tagliatelle with two kinds of asparagus & wild garlic pesto € 17,50 / **optionally** with 3 prawns + €7,50

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

Fresh „Pörnbacher“ Asparagus with potatoes
& melted butter or sauce hollandaise € 20,50

optionally with:

- small escalope „vienna style“ € 12,50
- fried char fillet € 11,50
- styrian gourmet ham € 8,50

Main course

Chilli cheese krainer with potato and endive salad & sweet mustard €13.90

Oven-fresh roast pork with crispy crust in dark-beer-sauce & potato dumpling € 15,50

„Munich pretzel Schnitzel“ escalope marinated pork loin, crispy fried with sweet mustard,
horseradish & potato salad € 19,50

Pork fillet with butter spaetzle and cream sauce € 17,50

Escalope „Vienna Style“ with parsley potatoes & 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

Ask about our dessert menu