

### Bier-Empfehlung

**„Maibock“**  
edelgehopftes, vollmundiges  
helles Starkbier im geeisten  
Willibecher

7,5% 0,5 ltr. € 4,90



## Tageskarte

**Freitag, 23.05.2025**

### Weißwein-Empfehlung

#### **Grüner Veltliner „No. 6“**

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

### Rotwein-Empfehlung

#### **Zweigelt No. 2**

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich  
trocken, weich & samtig 12,5 %  
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

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

**Rinderkraftbrühe** mit Tageseinlage

**Räucherlachsturmchen** mit Avocadocreme & Salatbouquet

Inklusive 1 Espresso

### Mittagsgerichte

**Räucherlachsturmchen** mit Avocadocreme & Salatbouquet € 11,90

**Kaspressknödel** mit Kräuterschmand, Schmelzzwiebeln & Salatbouquet € 11,90

### Vorspeisen

**Brezenknödel Carpaccio** mit sautierten Pilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 12,90

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

### Suppen

**Kräftige Rindssuppe** mit Tageseinlage € 7,90

**Bärlauch Cremesuppe** mit Croutons € 8,50

**Spargelcremesuppe** mit Spargelstückchen € 8,90

### Salate

**Lauwarmer Honig-Ziegenkäse** mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten, Walnüssen,  
French-Dressing & Malzbaguette € 18,50

**Steirischer Backhendlsalat** mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen & Kürbiskern-Dressing € 18,50

### Vegetarisch/Vegan

**Bärlauch Ravioli (vegan)** mit zweierlei Spargel, Kirschtomaten & Parmesan € 19,50

**Bärlauch-Käsespätzle** mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 18,50

(auch als klassische Käsespätzle bestellbar € 17,50)

**Frischer Bayrischer Stangenspargel** mit Risoleekartoffeln  
& zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise € 21,50

### wahlweise mit:

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

### Hauptgang

**Ofenfrischer Schweinebraten** mit Dunkelbiersoße & Kartoffelknödel € 17,50

**„Münchner Brezenschnitzel“** (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat € 20,50

**Pulled Pork Burger** mit Brezensemmel, Potato Wedges & Spezial Weißkraut-Meerrettich Soße € 19,50

**Hausgemachte Kalbspflanzerl** mit Bratensoße, Röstzwiebeln & Kartoffelpüree € 18,50

**Original Wiener Schnitzel** mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 29,90

**Zwiebelrostbraten von der Rinderlende** mit Speckbohnen & Zwiebelsoße

wahlweise mit: Bratkartoffeln € 33,50 | Käsespätzle € 35,50

**Garnelen (400 g)** mit Schale in der Pfanne serviert, mit Knoblauch, Chili, Petersilie & Limette,  
dazu Chilimayonnaise & Malzbaguette € 35,00

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

**Fragen Sie nach unserer Dessertkarte!**



### Beer recommendation

**„Maibock“**  
fine hopped, golden strong  
& full-bodied beer,  
in an iced cup

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. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

### Red wine recommendation

**Zweigelt No. 2**  
Winery Thomas Lehner, Lower Austria  
dry, soft & velvety 12,5 %  
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

## **Menu of the day** **Friday, 23.05.2025**

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

**Beef bouillon** soup with filling of the day

**Smoked salmon tower** with avocado cream & salad bouquet

1 Espresso included

#### Daily Special

**Smoked salmon tower** with avocado cream & salad bouquet € 11,90

**Cheese press dumplings** with herb sour cream, melted onions & salad bouquet € 11,90

### Starter

**Pretzel-dumpling-carpaccio** with sauteed mushrooms, red onion & salad bouquet € 12,90

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

### Soup

**Beef bouillon** soup of the day € 7,90

**Wild garlic cream soup** with croutons € 8,50

**Cream of asparagus** with asparagus pieces € 8,90

### Salad

**Honey goat cheese** with mixed lettuce, peach slices, walnuts, french dressing & malt baguette € 18,50

**Styrian fried chicken salad** with green leaf salad, pumpkin seeds & pumpkin seed dressing € 18,50

### Vegetarian/Vegan

**Wild garlic ravioli** with white & green asparagus, cherry tomatoes & parmesan € 19,50

**Wild garlic cheese noodles** with mountain cheese, fried onions & mixed salad € 18,50

(can also be ordered as classic cheese noodles € 17,50)

**Fresh bavarian Asparagus** with risolee potatoes  
& melted butter or sauce hollandaise € 21,50

#### optionally with:

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

### Main Course

**Oven-fresh roast pork** with potato dumpling & dark-beer-sauce € 17,50

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

**Homemade calf meatballs** with mashed potatoes, fried onion & gravy € 18,50

**Pulled pork burger** with pretzel roll, potato wedges & special white cabbage-horseradish sauce € 19,50

**Original escalope „Vienna style“** with potato-cucumber salad & cranberries € 29,90

**Pan roasted beef tenderloin** with bacon beans & onion sauce

optionally with: fried potatoes € 33,50 | cheese spaetzle € 35,50

**Shrimps unpeeled 400 g** with garlic, chili, parsley, & lime, served with chili mayonnaise  
& malt baguette € 35,00

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

**Please ask for our dessert menu!**

