

Bier Empfehlung

„Maibock“
edelgehopftes, vollmundiges
helles Starkbier 7,5%
0,33 ltr. € 4,30
0,5 ltr. € 4,90



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

Tageskarte

Dienstag, 28.04.2026

Mittagsmenü (11:30-14:30 Uhr) pro Person € 17,50

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage
Bärlauchbratwurst' l mit Kartoffel-Rucolasalat & Bärlauch-Senf
Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Bärlauchbratwurst' l mit Kartoffel-Rucolasalat & Bärlauch-Senf € 12,90
Quiche „Gärtnerin Art“ mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise & kleinem Salatbouquet € 12,90

Vorspeisen

Steirisches Vittelö Kürbiskerncreme, Kapern & Wildkräutersalat € 14,50
Rindertatar fertig angemacht mit geröstetem Malzbaguette **80 g** € 16,90 / **160 g** € 25,50

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Tageseinlage € 7,90
Bärlauch Cremesuppe mit Croutons € 8,50
Spargelcremesuppe mit Zweierlei Einlage € 8,90

Salate

Winterlicher Blattsalat mit hausgemachten Kaspressknödeln, Balsamicodressing & Kräutertopfen € 17,90
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

Knödel Triologie Spinat-, Rote Beete & Kasknödel mit brauner Butter & Parmesan € 16,50
Birne-Walnuss Ravioli (vegan) mit Babyspinat & Birnenspalten € 18,50
Hausgemachte Bärlauchkäsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 18,90
(auch als klassische Käsespätzle bestellbar € 17,90)
Bärlauch Ravioli (vegan) mit zweierlei Spargel & Kirschtomaten € 19,50

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 17,50
Hausgemachte Kalbspflanzerl mit Kartoffelstampf & Kalbsjus € 18,50
Schweinswurst' l mit Sauerkraut, scharfem Senf & Malzbaguette **3 Stück** € 13,90 | **6 Stück** € 18,50
Original Berner Wurst' l (3 Stk.) mit Pommes & scharfem Senf € 15,50
„Münchner Brezenschnitzel“ (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat € 21,50
Geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten & Rotweinsauce € 24,50
Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel & frischer Petersilie € 24,50
Gesottener Rindertafelspitz mit Salzkartoffeln, Gemüsestreifen & Meerrettich-Schnittlauchsoße € 23,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Alpenschinken & Emmentaler gefüllt, dazu Kartoffel-Gurkensalat € 24,50
Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 32,50
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen & Zwiebelsoße € 35,50
wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle
Forelle im Ganzen gebraten mit gebackenen Kartoffeln & Mandelbutter € 26,90

Dessert

Desserts finden Sie in unserer separaten Dessertkarte



Beer recommendation

„Maibock“
fine hopped, golden strong
& full-bodied beer 7,5%

0,33 ltr. € 4,30
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 **Tuesday, 28.04.2026**

Lunch Menu (11:30-14:30 o'clock) per person € 17,50

Beef bouillon soup with daily addition
Wild garlic sausages with potato-rocket salad & wild garlic mustard
1 Espresso included

Daily Special

Wild garlic sausages with potato-rocket salad & wild garlic mustard € 12,90
„Gardener's Style“ quiche with mixed vegetables, hollandaise sauce & small salad bouquet € 12,90

Starter

Styrian Vittello pumpkin seed creme, capers & wild herb salad € 14,50
Beef tatar ready mixed with malt baguette **80 g** € 16,90 / **160 g** € 25,50

Soup

Beef bouillon soup with daily addition € 7,90
Wild garlic cream soup with croutons € 8,50
Cream of asparagus soup with green and white asparagus pieces € 8,90

Salad

Winter leaf salad with homemade cheese dumplings, balsamic dressing & herb curd cheese € 17,90
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

Dumpling trilogy Spinach, beetroot & cheese dumpling with brown butter & Parmesan cheese € 16,50
Pear walnut ravioli (vegan) with baby spinach & pear slices € 18,50
Homemade wild garlic cheese spaetzle with mountain cheese, fried onion & mixed salad € 18,90
(also available as classic cheese spaetzle € 17,90)
Wild garlic ravioli (vegan) with two types of asparagus & cherry tomatoes € 19,50

Main Course

Oven-fresh roast pork with potato dumpling & dark beer sauce € 17,50
Homemade calf meatballs with mashed potatoes, fried onion & gravy € 18,50
Pork sausages with sauerkraut, hot mustard & malt baguette **3 pcs** € 13,90 | **6 pcs** € 18,50
Original Bernese sausages (3 pcs) with fries & spicy mustard € 15,50
Munich Pretzel Escalope (pork) with pretzel breading & potato-cucumber salad € 21,50
Braised ox cheeks with mashed potatoes, braised shallots & red wine sauce € 24,50
Veal cream goulash with bread dumpling & fresh parsley € 24,50
Boiled cap of rump beef with boiled potatoes, vegetable strips & horseradish-chive sauce € 23,50
Cordon Bleu (pork) filled with alpine ham & Emmental cheese with potato-cucumber-salad € 24,50
Original Vienna escalope with potato-cucumber salad & cranberries € 32,50
Roasted beef tenderloin with bacon beans & onion sauce € 35,50
optionally with: roasted potatoes or cheese spaetzle
Whole fried trout with baked potatoes & almond butter € 26,90

Dessert

Please ask for our dessert menu

