

klare Rindsuppe mit Wurzelgemüse
und Grießnockerl | € 6,00

cremige Currysuppe
mit Ricotta | € 6,50



hausgemachte Gnocchi | € 14,50
mit Champignons, Roquefort und Mandeln

gebackenes Kabeljaufilet | € 15,00
mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat

Lachs-Spinatstrudel | € 18,00
mit bunter Salatgarnitur und Dipsauce

ofenfrischer Schweinsbraten
mit Sauerkraut und Semmelknödel | € 18,50

Saltimbocca vom Huhn
mit cremiger Polenta, Romanesco und Rispaparadeisern | € 19,50

Kalbs-Rahmbeuschel | € 20,00
mit Gulaschsaft und Semmelknödel

MUSCHEL ESSEN

ab 14. Februar - jeden Freitag



SAMSTAG
8. Februar 2025

SÜSSES FÜR DANACH

Himbeer-Tiramisu im Glas
mit Beeren | € 5,50

Apfel-Scheiterhaufen
mit Vanillesauce und Schneehaube
| € 10,50



TATARENHUT ESSEN
für 4-8 Personen
nach Vorbestellung

GLAS WINZERSEKT
mit Kritzendorfer Marillennektar

Glas 0,1l € 5,40

„JUNGER STEIRER“ 2024

Weingut Florian, Dobl, Stmk

1/8l € 4,50

CUVÉE 2019

Zweigelt – Cabernet Sauvignon

Weingut Schmid, Stratzing, NÖ

1/8l € 6,50

ZWICKL DOPPEL BOCK

Stiftsbrauerei Schlägl, OÖ

Fl. 0,33l € 5,50

Orangen Punsch | 0,25l € 5,50

Roter Glühwein | 0,25l € 5,50

Kinderpunsch | 0,25l € 4,50

hausgemachter Nußschnaps

2cl € 4,00