

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 05. JÄNNER 2026

KARFIOL-ERDÄPFEL FRITTATA Ziegenkäse, Tomaten-Sauce  A/C/G/L
cauliflower-potato frittata, goat's milk cheese, tomato sauce

GEMÜSE-BIO KALB-SUGO Pasta, Grana  A/C/G/L
vegetable-organic veal sugo, pasta, grana cheese

DIENSTAG, 06. JÄNNER 2026

FEIERTAGS SPEZIALMENÜ
holiday special menu

MITTWOCH, 07. JÄNNER 2026

STEINPILZ-RAVIOLI

gebratene Pilze, Schmor-Paradeiser, Majoran-Butter  A/C/G
boletus ravioli, fried mushrooms, braised tomatoes, marjoram

HÜHNERBRUST VOM GRILL Schwammerl-Sauce, Kräuter-Basmati  A/G/L/O
grilled chicken breast, mushroom sauce, herbed basmati rice

DONNERSTAG, 08. JÄNNER 2026

GESCHMORTE SÜSSKARTOFFEL Cous-Cous Tabouleh, Feta  A/G
braised sweet potato, cous cous tabbouleh, feta cheese

SCHWEINS-SOUVLAKI Wedges, Tsatsiki  A/G/L/M
pork souvlaki, wedges, tzatziki

FREITAG, 09. JÄNNER 2026

KÜRBIS-ERDÄPFEL GULASCH Liebstockel-Rahm  G/L
pumpkin-potato gulasch, lovage sour cream

PAPRIZIERTER ZANDER VOM GRILL

Erdäpfel-Fenchel Püree, Rucola  A/C/G/L
paprika-seasoned grilled pike perch, potato-fennel puree, rocket salad

JEDER TAGESTELLER 17,6 / EACH DISH OF THE DAY 17,6

A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtiere/molluscs

 Vegetarisch

 vegetarian

 Vegan/Vegan

 Schweinefleisch

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.