



Mittagsmenü

Montag, 13.07.2026

Tagessuppe

Paprikahendl
mit Butternockerln und Rahm

Dienstag, 14.07.2026

Tagessuppe

Gegrilltes Schweinekotelett
mit Rosmarinerdäpfel und Kräuterbutter

Mittwoch, 15.07.2026

Tagessuppe

Geselchter Schopfbraten
mit Linsen und Serviettenknödel

Donnerstag, 16.07.2026

Tagessuppe

Kalbsbutterschnitzel
mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Freitag, 17.07.2026

Tagessuppe

Hausgemachte Lachs Lasagne
mit Spinat auf Eierschwammerl Sauce

€ 13,90

Saftig gegrilltes Lachsforellenfilet
auf Bandnudeln mit cremigen
Eierschwammerln

Unsere Saisonbier Empfehlung

Brauhaus Wien Zwickl

0,2l / 0,3l / 0,5l

Alk. 5,3% vol, Stw. 12,5

3,60 / 4,90 / 6,20

Unser Zwickl ist strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung. Es ist betont feinaromatisch gehopft mit blumiger Note. Am Gaumen cremig und weich. Die Kohlensäure ist in dieser kellerfrischen Spezialität besonders ausgewogen. Im Nachtrunk hopfenaromatisch ausklingend.