



Mittagsmenü

Montag, 10.08.2026

Tagessuppe

Grillkotelett

auf Letschogemüse mit Braterdäpfeln

Dienstag, 11.08.2026

Tagessuppe

Hühnerfilet gebacken

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Mittwoch, 12.08.2026

Tagessuppe

Gebratene Fleischlaberl

mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Donnerstag, 13.08.2026

Tagessuppe

Schinkenfleckerl mit Blattsalat

Freitag, 14.08.2026

Tagessuppe

Seehechtfilet in Sesampanade

dazu Petersilerdäpfel und Sauce Tartare

€ 13,90

Gegrilltes Zanderfilet
auf cremigem Risotto
mit frischen Eierschwammerln

€ 25,90

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.