

W O C H E N M E N Ü

KW 44 vom 26. 10. – 01. 11. 2026

Hauptspeise € 14,50

2 Gänge € 17,50

3 Gänge € 19,50

2 Gänge: Suppe oder Dessert + Hauptspeise

3 Gänge: Suppe + Hauptspeise + Dessert

SUPPE DES TAGES

Champignoncremesuppe · Croûtons

HAUPTSPEISE I

Kalbsbutterschnitzel

€ 14,50

Erbsenpüree · Röstzwiebel

HAUPTSPEISE II – VEGETARISCH

Risotto mit Ofenkürbis

€ 14,50

Parmesanchips · geröstete Kürbiskerne

DESSERT DES TAGES

Palatschinke

Marillenmarmelade

À L A C A R T E

B R O T

Sauerteigbrot vom Öfferl

€ 11,00

Tagesaufstrich · eingelegtes Gemüse A C F G L M

SUPPEN & VORSPEISEN

Rindsuppe vom österreichischen Bio-Rind

Wurzelgemüse · Schnittlauch

Einlage nach Wahl:

Frittaten A C G L

€ 7,00

Grießnockerl A C G L

€ 7,50

Kaspressknödel A C G L

€ 7,50

Milzschnitte A C G L M

€ 7,50

Beef tatar vom österreichischen Bio-Rind – handgeschnitten **klein € 19,50 / groß € 24,00**

Sauerteigbrot vom Öfferl · geräucherter Frischkäse / Schottenkäse · eingelegte Karotte A C G L M

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb rosé

€ 32,50

Erdäpfel-Vogerlsalat oder Petersilerdäpfel · Zitrone A C G L M O

Steirisches Backhendl vom österreichischen Huhn

€ 24,50

ausgelöste & marinierte Brust & Keule · Flügel · Erdäpfel-Vogerlsalat · Käferbohnen · Radieschen ·

Kernöl A C G L M O

Riesling-Rahmbeuschl vom Kalb

klein € 19,00 / groß € 27,00

Gebratene Serviettenknödel · Gemüsestroh A C D G L M

Stöckl-Spitzkraut

€ 21,50

Stampferdäpfel / Zwiebeljus / Krautsalat L M



DESSERT

Schmarrn „Hebenstreit“

€ 14,00

Grießschmarren · Rumrosinen (können wir auf Wunsch auch weglassen) · Röster nach Saison A C G O

ALLERGENE

A Gluten · B Krebstiere · C Eier von Geflügel · D Fisch · E Erdnüsse · F Sojabohnen · G Milch von Säugetieren ·
H Schalenfrüchte · L Sellerie · M Senf · N Sesamsamen · O Schwefeldioxid und Sulfite · P Lupinen · R Weichtiere