

MENÜPLAN 28.04. - 04.05.2025

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten: 11:00-22:00 Uhr, Küche: 11:00-21:00 Uhr

Montag 28.04.	Suppe 1. Kartoffelgulasch mit Brot A 2. Griechischer Bauernsalat mit Toastbrot A,G	€ 9,90 € 9,90
Dienstag 29.04.	Suppe 1. Griechisches Moussaka (Auflauf mit Faschiertem, Auberginen, Kartoffeln) A,C,G 2. Gemüselasagne A,C,G,L	€ 9,90 € 9,90
Mittwoch 30.04.	Nudelsuppe A,C,L 1. Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M 2. Spinatknödel mit Österkronsauce A,C,G	€ 9,90 € 9,90
Donnerstag 01.05. Staatsfeiertag	Suppe Gegrillter Spargel mit Putenstreifen, Bandnudeln und Sauce Hollandaise A,C,G,L Dessert	€ 18,00
Freitag 02.05.	Suppe 1. Seelachs gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M 2. Forelle gebraten mit Petersilkkartoffeln, Salatgarnitur und Kräuterbutter A,D,L,M	€ 13,00 € 16,00
Samstag 03.05.	Suppe Rindsbraten mit Spiralen A,C,L Dessert	€ 18,00
Sonntag 04.05.	Suppe Schweinsbraten mit Kraut und Knödel A,C,G Dessert	€ 16,00

A – glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch
E – Erdnuss | F – Soja | G – Laktose | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie
M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupinen | R – Weichtiere

*Gutes Essen
Gute Weine*



Maibock

Mai 2025

Wildbret aus dem Weinviertel



SPARGELWOCHE
Ab 6. April 2025
Marchfeldspargel

Maibockschmitzel gebacken
mit gemischtem Salat **A,C,I,M**

€ 22,00

Maibockschmitzel natur mit Champignonreis
und Pfirsich-Preiselbeergarnitur

€ 22,00

Maibockrückenfilet im Speckhemd auf
Sauce Hollandaise mit Spargel
und Petersilkartoffeln **C,G,I**

€ 27,-



Maibockragout
mit Serviettenknödel **A,C,G,I**

€ 18,00

Maibockgulasch
mit Spätzle **A,C,G**

€ 18,00

Der Weinsommeliere empfiehlt zu unseren Maibockgerichten:

Tradition vom Bio Weingut Schwarz

Cuvée aus 1/3 Blaufränkisch - 1/3 St. Laurent - 1/3 Zweigelt.

Traditionell österreichische Rebsorten –
traditionell in großen Holzfässern
aus österreichischer Eiche gereift.

1/8l € 4,70



Spargelcremesuppe **A,G,I**

€ 5,-

Spargelomlette mit grünem Salat **C,G**

€ 14,-

Spargelröllchen mit Schinken und Käse überbacken
auf Sauce Hollandaise dazu Petersilkartoffeln **C,G,I**

€ 18,-

Spargel im Bierteig gebacken
mit Kräutercrème **A,C,G**

€ 16,-

Spargel-Cordon Bleu
mit gemischtem Salat **A,C,G,I,M**

€ 17,50



Schweinsfilet mit Spargel und Kroketten
auf Sauce Hollandaise **C,G,I**

€ 22,-

Putenstreifen mit Spargel, bunten Nudeln
und Sauce Hollandaise **A,C,G,I**

€ 16,-

Gebackener Spargel mit gemischtem Salat **A,C,I,M**

€ 15,-

Kalbkroone gegrillt auf Sauce Hollandaise
mit Spargel und Petersilkartoffeln **C,G,I**

€ 29,-



Der Weinsommeliere empfiehlt zu unseren Spargelgerichten:

Grüner Veltliner Selection vom Bio Weingut Schwarz

Helles Gelb; eleganter Duft nach gelben Äpfeln, zart pfeffrig;
am Gaumen vielschichtig mit feiner Akazienhonignote;
balancierter Abgang.

1/8l € 4,20