

GENUSSLUNCH MENÜ 13. - 16. Mai 2026

Vitello Tonnato mit Tomate, Kapern & Ruccola € 12

Oder

Spargelschaumsuppe mit Croutons € 9



Rosa Rumpsteak mit Allerlei Petersilie,
weißer Spargel & Pommes Pavé € 22

Oder

Gebratene Riesengarnelen mit Zitronengrassrisotto
& Gemüse € 22



Joghurtmousse mit Erdbeere & Basilikum € 9

2- Gang Menü € 25,00

3- Gang Menü € 30,00

Gedeck gerne auf Wunsch p.P € 3,50

SCHNELLER GENUSS 13. - 16. Mai 2026

Tempura Backhender'l mit Spicy Gurkensalat € 16,90

mit Tagessuppe € 19,90

MITTAGSKARTE

TAFELSPITZCONSOMME

wurzelgemüse | kaspressknödel od. griesknödel € 8

SALATHERZEN

salatherzen mit ceasar dressing,
parmesan & kapern € 12

mit gebratenen riesengarnelen + 10€
mit gebratenen filetspitzen vom rind + 10€

OX

beef tatare | eingelegte pilze
| senfkaviar | sprossen € 24

FOIE GRAS GEBRATEN

erdäpfelpüree | portweinjus | sommergemüse € 29

SPARGEL

2erlei vom weißen spargel mit fondant-erdäpfel
& buntem blattsalat € 28

HEIMISCHER SEESAIBLING IM GANZEN ODER FILETIERT

mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter
& blattsalat € 32

WIENER SCHNITZEL

kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 30

HAUSGEMACHTE SORBETS

Verschiedene Sorten pro Kuglerl € 4

Rinderfilet Black Angus USA 230g € 58

Rumpsteak Black Angus USA 300g € 57

Rib Eye Steak Black Angus USA 300g € 58

Rinderfilet Simmental AUT 230g € 43

BEILAGENVARIATION

**speckfisolen | erdäpfelpüree | gemüse
| portweinjus € 15**

Neuer Wirtshaus Mittwoch

„Wie früher bei Oma – nur ein bisschen anders.“
„Gerichte wie früher – gekocht wie heute.“

JEDEN MITTWOCH AB 18:00 UHR

Freut euch auf ein 4-Gang Wirtshaus-Menü, das vertraute
Geschmäcker mit kreativen Ideen verbindet.

Traditionelle Aromen, hochwertige regionale Zutaten und
eine moderne Handschrift machen diesen Abend zu
einem besonderen Genusserlebnis.

Bodenständig in der Inspiration –
überraschend in der Umsetzung.

4-Gang Wirtshaus-Menü € 55 pro Person
Jeden Mittwoch

Nur bei Vorreservierung