

Dienstag – Freitag 20.01. – 23.01.2026
Warme Speisen von 11.00 – 14.30 Uhr

Champignonrahmsüppchen

mit Brezencroutons und frischen Kräutern € 5,50

Leckerer Griechischer Bauern Eintopf

mit Hackfleisch, Zucchini, Paprika, Zwiebeln
Kritharaki (Reisnudeln) und Fetakäse-Brösel € 9,50

Holzfäller Currywurst mit Röstzwiebeln, knusprigen Speck

und Pommes Frites € 9,90

Grießbrei mit Zimt und Zucker und rotem Fruchtkompott € 5,90

Dienstag

Piccata Milanese von der Pute auf Tomatennudeln mit Parmesanflocken und Salat € 13,90

Zucchini-Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Kräuterschmand und Salatgarnitur € 11,90

Mittwoch

Ungarisches Saftgulasch mit Butternudeln und Salatschüsserl € 13,50

Gegrillter Wolfsbarsch mit Zitronen-Kräuterbutter, Salzkartoffeln, Gurken-Dillsalat € 15,00

Donnerstag

Gebratenes Schweinekotelett auf Speckbohngemüse mit Sauce Bearnaise
und Bratkartoffeln € 13,00

2 Kaspressknödel in Rinderkraftbrühe mit buntem Gemüse und Bergkäsestreifen € 7,50

Freitag

Saures Lüngerl „Münchner Art“ mit Semmelknödel und Salatschüsserl € 11,50

Gedünstetes Wallerfilet mit Spinat-Krabben-Senfsauce und Butterkartoffeln € 14,50

Heißes für kalte Tage

Kinderpunsch € 3,20

Mollige Kokos-Schokolade mit Sahne € 3,90

BioWinterapfel Orangen-Punsch o.A. € 3,90

Heißer Apfelsaft mit Zimtstange € 3,90

Glühwein € 4,20