

Dienstag – Freitag 24.02. - 27.02.2026

Mittagstisch von 11.00 – 14.30 Uhr

Kartoffel-Gemüseeintopf mit Wienerradln

und Bauernbrot € 6,50

Marinierte Blattsalate mit gebackenen Datteln im Speckmantel

Hirtenkäsewürfel, Beeren, Dressing und Fladenbrot € 12,90

Tagliatelle mit gebratenen Tiger-Shrimps

Zucchiniestreifen, Dill-Sahnesauce, Kirschtomaten, Parmesan und Salat € 14,00

Cremiger zimtiger Milchreis mit Kirschkompott € 5,50

Dienstag

Hähnchenbrust gebraten „WinzerArt“ mit Trauben-Specksauce

gefüllter Kartoffeltasche und Salat € 14,00

„Tuna-Wrap“ mit Thunfisch, Schmand, Paprika, Tomaten

Mais und Salat gefüllt, Salatgarnitur € 9,90

Mittwoch

Butterweiches Hirschragout mit Waldpilzen, Spätzle, Preiselbeeren, Rosenkohl € 14,90

Argentinische RinderSteakhüfte gegrillt mit Kräuterbutter, Cole-Slaw-Salad

Süßkartoffel Pommes und BBQ-Dip € 17,90

Donnerstag

Hausgemachte Köttbullar mit Rahmsauce, Preiselbeeren und Kartoffelpüree € 13,00

Gebackene Blumenkohlröschen mit Sauce Remoulade und Salatgarnitur € 9,90

Freitag

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ mit Zitronen-Kräuterbutter

Salzkartoffeln und Salatschüsserl € 14,50

Thaicurry von der Geflügelbrust mit Gemüse, Kokosmilch und Basmatireis € 14,00