

Dienstag – Freitag 19.05. – 22.05.2026
Mittagstisch von 11.00 – 14.30 Uhr

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen und Sahneklecks € 5,90

Marinierte Blattsalate mit Cordon Bleu vom Spargel

im Schinken-Käse-Mantel gebacken, Tomaten und Kräuterschmand € 14,00

Portion frischer Oberpfälzer Stangenspargel

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln mit Schnittlauchröllchen € 16,00

dazu empfehlen wir:

Portion gekochter oder roher Schinken € 6,50

Wiener Schnitzerl vom Schwein € 7,00



Leckerer Griechischer Bauerneintopf mit Hackfleisch, Zucchini

Paprika, Zwiebeln, Kritharaki (Reisnudeln) und Fetakäse-Brösel € 10,00

Dienstag

Gegrillte Putenmedaillons mit Kräuterbutter

Süßkartoffel-Pommes, BBQ-Dip und Cole-Slaw-Salat € 14,00

„Mac and Cheese“ Pasta mit Käsesauce, Schinkenwürfeln

Tomate und Käse überbacken dazu Salat € 12,00

Mittwoch

Gebratenes Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und Salat € 14,50

Gedünstetes Seehechtfilet auf Dill-Schmorgurken mit Salzkartoffeln € 14,50

Donnerstag

½ saftiges Grillhendl mit Kartoffel-Gurkensalat und Salatschüsserl € 12,00

Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Salatschüsserl € 11,90

Freitag

Gebratenes Goldbarschfilet auf Wokgemüse mit Reis und süßscharfer Sauce € 14,90

Schaschlik-Topf in delikater Sauce und Pommes Frites, Salat € 12,90