

Dienstag – Freitag 07.07. – 11.07.2026

Mittagstisch von 11.00 – 14.30 Uhr

Kaltes Gurkensüppchen mit Räucherlachsstreifen

und Dill, erfrischend lecker € 5,90

Knackiger Feldsalat mit Ziegenfrischkäse

Wassermelonenstückchen, Avocado

Dressing nach Wahl und Steinofenbaguette € 13,90

Frische Pfifferlinge „natur“ gebraten

mit Speck, Zwiebeln, Ei und knusprigen Bratkartoffeln, Salat € 15,50

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Sahnesauce

Parmesanflocken und Salatteller € 13,90

„Leberkas mit Musi“

Leberkäse mit Salatgurke, roter Paprika, Emmentaler
und Zwiebeln, sauer angemacht dazu a Brezn € 9,50

Dienstag

„Schlemmertoast“ geröstetes Brot mit gebratenem Putensteak
Pfifferlingsahnesauce und Käse überbacken und Salatgarnitur € 13,00

Schweinfleisch gebacken süßsauer mit Paprika, Ananas und Zwiebeln
Sesam und Basmatireis € 13,50

Mittwoch

Zwoa Hackfleischpflanzlerl mit brauner Zwiebelsoß, Kartoffelstampf und Möhrchen € 12,00

Zucchini-Paprikagemüseragout mit gebackenem Fetakäse und Baguette € 11,50

Donnerstag

Gebratene Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und Salat € 15,50

„Tuna-Wrap“ mit Thunfisch, Schmand, Paprika, Tomaten
Mais und Salat gefüllt, Salatgarnitur € 10,50

Freitag

Italienischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola
Serrano-Schinken und Pesto € 13,00

Gegrilltes Seehechtfilet auf Kartoffel-Gurken-Specksalat und Sauce Remoulade € 14,90

Bad Brambacher Garten-Limonade Himbeere-Zitrone

fruchtig und frisch 0,5 l € 3,90