

Dienstag – Freitag 14.07. – 17.07.2026

Mittagstisch von 11.00 – 14.30 Uhr

Kalte Tomatensuppe mit Mozzarella

und Pestoklebs dazu Baguette € 5,90

Knackiger Eisbergsalat mit gebackenen Fischfiletstücken

Tomatenecken, Salatgurke, Thousand-Island-Dressing und Baguette € 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

Erdbeer-Quarkknödeln mit Vanillesauce € 6,90

Dienstag

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und frischen Pfifferlingen an Salatgarnitur € 13,90

Gebratenes Steinbeißerfilet auf Wokgemüse

mit Basmatireis und süßscharfer Sauce € 14,00

Mittwoch

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

Fluffiges Eieromelette mit gebratenen Pfifferlingen gefüllt

Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise, Salatschüsserl € 13,50

Donnerstag

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

Gebratene Schinkennudeln mit Ei und Salat € 10,50

Freitag

Feurige Currywurst „Bud Spencer-Style“ mit Speck, Bohnen

Chiliflocken, BBQ-Sauce und Crunch-Pommes € 9,90

Linguine in Parmesan-Kräutersahne mit gebratenem frischen Thunfisch

Champignons und Kirschtomaten dazu Salatschüsserl € 14,90

Bad Brambacher Garten-Limonade Himbeere-Zitrone

fruchtig und frisch 0,5 l € 3,90