

Dienstag – Freitag 18.08. – 21.08.2026

Mittagstisch von 11.00 – 14.30 Uhr

Herzhafter Gemüseeintopf mit Würstlrädln

und Steinofenbrot € 8,50

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Rinderhüftstreifen

Kirschtomaten, Parmesanflocken, Balsamicoglace und Baguette € 14,00

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

Aprikosen-Quarkknödeln mit Vanillesauce € 6,90

Dienstag

„Kaffeehaustoast“ geröstetes Toastbrot mit Putenschinken

und Rahmchampignons belegt und Käse überbacken, Salatbukett € 10,90

Gebratenes Seehechtfilet auf Schmorgurkengemüse, Rieslingsauce, Salzkartoffeln € 14,50

Mittwoch

Gefüllte rote Paprikaschote mit Hackfleisch, Butterreis und Tomatensauce € 12,90

Fluffiges Eieromelette mit gebratenen Pfifferlingen gefüllt

Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise, Salatschüsserl € 13,50

Donnerstag

Currywurst „SchaschlikArt“ mit Pommes Frites und Salatschüsserl € 9,90

Hähnchenbrustfilet gebraten auf Zucchini-Tomatenragout und Käsegnoccis € 14,00

Freitag

Pfifferling-Spätzle-Pfanne mit Emmentaler überbacken, Salatschüsserl € 12,50

Hausgemachte Fischstäbchen auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree € 13,00

Bad Brambacher Garten-Limonade Himbeere-Zitrone

fruchtig und frisch 0,5 l € 3,90