



# TAGESKARTE

29.01.2026

KRÄUTERFRISCHKÄSE  
G  
GEBÄCK

AMUSE GUEULE  
MAGENTRATZERL

\* \* \*

RÄUCHERLACHSTATAR  
A, C, G  
\*4,00 €\*

\* \* \*

VORSPEISE

ROTE BETE CARPACCIO  
EIGELBCREME / GEPLICKELE ZWIEBEL / RUCOLA  
A, C, G  
\*14,80 €\*

\* \* \*

SUPPE

GEMÜSEBRÜHE  
GRIESSNOCKERL / WURZELGEMÜSE  
\*7,90 €\*

SALAT

BUNTER SALATTELLER  
HAUSGEMACHTES DRESSING / BLATTSALATE /  
PAPRIKASALAT / KAROTTENSALAT / SELLERIE / SPECK  
\*8,80 €\*

\* \* \*



## GEBACKENES SURSCHNITZEL

RAHMSOSSE / PREISELBEEREN /  
GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL

A, C, G, O  
\*22,90 €\*

## HAUPTGANG

## SCHNITZEL „WIENER ART“

VOM KALB

BRATKARTOFFELN ODER SALATTELLER

A, C, G, L, O  
\*27,90 €\*

ODER

## POCHIERTES FILET VOM SEELACHS

SENFSCHAUM / WURZELGEMÜSE / GESCHMORTE TOMATE / RISOTTO

D, F, G, O  
\*25,90 €\*

ODER

## SPINAT-KÄSE-KNÖDEL

NUSSBUTTER / GESCHMORTER BABY SPINAT / PARMESAN

A, F, O  
\*16,90€\*

\* \* \*

## DESSERT

## KAIERSCHMARRN

APFELMUS / VANILLEEIS

A, C, F, G, H  
\*12,00 €\*

**MENÜPREIS: 64,00 €**

**MENÜPREIS HAUPTGANG VEGETARISCH: 59,00 €**

**ALLE HAUPTGERICHTE INKL. GEDECK & AMUSE GUEULE**

Allergene: A: Gluten (glutenhaltige Getreide) | B: Krebstiere | C: Eier |

D: Fisch | E: Erdnüsse | F: Sojabohnen |

G: Milch/Laktose | H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam |

O: Schwefeldioxid/Sulfite | P: Lupinen | R: Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 Süßstoff | 9 Phosphat | 10 Nitritpökelsalz | 10a Milcheiweiß | 10b Eiklar | 10c Sahne | 11 Koffein | 11a Chinin | 11b Taurin