



## Mittagsmenü

10. - 12. März 2026

### FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

*Käsecroutons*

/

### FISCHBUTTERSCHNITZERL

*Süßkartoffel-Limettencreme, Pastinaken*

**2-gängiges Menü 24** plus Gedeck 3,90

---

## A la carte

### VORSPEISEN

**RINDSUPPE | GEMÜSESUPPE** *Kräuterfrittaten* 9

**HUMMERSUPPE** *Pofesen* 19

**TATAR NACH WAHL - Rind | Pilz | Rind & Pilz**  
*dazu Butters toast* 26

**SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH** 41

### KLEINE WIENER KÜCHE

**KALBSKOPF GEBACKEN** *Schwarzwurzel, Pommery Senf Sauce* 18

**NEU WIENER BACKFLEISCH** *Gemüse-Mayonnaise* 23

### HAUPTSPEISEN

**SONNENBLUMENKERNKNÖDEL** *fermentierter Fenchel, Majoransafterl* 24

**FLUSSWELS** *Stöcklkraut, Kümmelerdäpfel* 37

**VULKANLANDSCHWEIN** *würzige Speck-Pilz-Sauce, geschmorte Rüben* 32

**WIENER SCHNITZEL** *heimisches Kalb rosé Austria, Erdäpfelsalat* 34

### DESSERTS

**MOHNSCHUPFNUDELN** *Zwetschkenröster & Zwetschkenkernöl Eis* 14

**MINI-SCHAUMROLLEN** *drei Stück* 9

**AFFINIERTER KÄSE** *serviert mit hausgemachtem Chutney / vier Sorten* 19