

TRADITION UND QUALITÄT



Wochenkarte „Take Away“

Montag 23. November

Geschnetzeltes Hühnercurry - Mandelreis

Dienstag 24. November

Ofenfrische Lasagne á la Bolognese - Blattsalat

Mittwoch 25. November

Hausgemachte Selchfleischknödel - Sauerkraut

Donnerstag 26. November

Faschierter Stefaniebraten (mit Gemüse & Ei gefüllt) - Erdäpfelpüree

Freitag 27. November

Gebackenes Kabeljaufilet – hausgemachter Erdäpfelsalat
hausgemachte Sauce Tartar 1,20€

Preis pro Tagesteller 9,00

Suppe

Klare Rindsuppe – Einlage **oder** Kürbiscremesuppe
3,90 4,90

Samstags Tisch

Ofenfrischer Kalbsbraten
aus der Schulter –
Erbsenreis
16,90

Abholzeiten

Montag – Samstag von 11 bis 14 Uhr

Wir bitten um telefonische Reservierung unter
01 / 865 97 88

Liebe Gäste,
wir bitten Sie höflichst bei
der Abholung Distanz zu
wahren und eine Maske zu
tragen. Vielen Dank
Telefonische Bestellung
unter 01/ 865 97 88

Sous Vide gebratene Entenbrust

Apfel-Rotkraut – gebackene Erdäpfelbällchen & Maroni
19,90

Gebackenes Karpfenfilet aus dem Waldviertel
in der Mohnpanier – Erdäpfel-Vogerlsalat
17,90

Klassisches Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss
aus dem Butterschmalz – im Pfandl gebacken - Petersilerdäpfel
17,90

Stasta's Kalbsrahmgulasch

Zitronenrahm - Butternockerln
15,90

Gebratene Spinat-Kaspressknödel

braune Butter – herbstliches Pilzragout
10,90

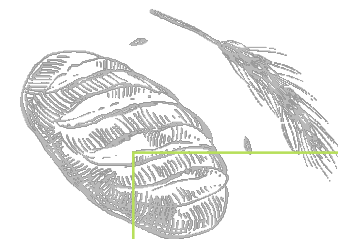
Süßes zum Mitnehmen

Handgewuzelte Mohnnudeln – Mohnzucker – Zwetkschenröster 6,90

Schokoladenmoussetorte – 4,50

Maroni-Tiramisu – Bratapfel-Preiselbeersauce – 5,50

Guten
Appetit!



Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen“.