

Tageskarte, Mittwoch, 14. Jänner 2026

Unser Mittagsmenü: € 15,00

Rindssuppe mit Schöberl

„**Flachgauer Pfandl**“ (Geschnetzeltes vom Schwein in Champignon-Rahm-Sauce)
mit hausgemachten Spätzle und Käse überbacken

Naturjoghurt mit frischen Früchten

Fleischlose Alternative zur Menü-Hauptspeise

Bunte **Nudelpfanne** / frisches Gemüse, Tomatensauce / kleiner Salat

Kulinarischer Einstieg und Suppen

In Olivenöl und Knoblauch **gebratene Garnelen** / bunte Blattsalate /
frischer, gehobelter Parmesan 4 Stück € 12,00 6 Stück € 16,20

2 Stück hausgemachte Frühlingsrollen (gefüllt mit Garnelen und Paprikawürferl)
zweierlei Asia Saucen / kleine Salatgarnitur € 10,00

Lauwarmer Oktopussalat / Erdäpfelscheiben / frischer Ruccola € 12,80
Kleine Portion € 8,80

Rote Rüben Suppe mit Topfen-Kren-Nockerl € 6,80

Rindssuppe mit **hausgemachtem Kaspreßknödel** € 7,20

Rindssuppe mit **hausgemachten Frittaten** oder mit **Nudeln** € 5,20

Suppe mit Sinn (von diesen Suppen geht 1 Euro an die Flachgauer Tafel



Rahmsuppe vom frischen Kürbis / Kerne und Kernöl € 7,60

Rindssuppe mit **gekochtem Leberknödel** € 6,50

Gemüse - und Salatvariationen

3 Stück Spinatkrusterl auf Gorgonzolarahmsauce € 15,60

Kohlrabi-Cordon-bleu (gefüllt mit Käse) / Sauerrahm-Kräuter-Dip / Butterkartoffel € 14,20

Gebratener Ziegenkäse mit Honig überbacken / rote Rüben-Carpaccio € 12,80
kleine Portion € 8,80

„**Salatteller „Fitness**“ Junghühnerfilet in dreierlei Kruste (Mandel, Sesam, Kürbis) /
frische bunte Blattsalate € 14,60

Bunte Salatschüssel mit Streifen vom Junghuhn gebacken oder gebraten
oder mit Schafskäsewürferl € 15,00

Pünktlich zur Winterzeit

„Die Weisse Bock“ 0,5lt € 5,90

frisch kocht schmeckts am besten

(fast alle Gerichte servieren wir Ihnen gerne als kleine Portion)

von österreichischen Tieren

(geboren, aufgewachsen, geschlachtet)

Frischer **gebackener Bio-Karpfen** / Erdäpfel-Vogerl-Salat /
hausgemachte Sauce Tartare € 22,80

Filet von der **Fuschlsee-Lachsforelle** in Olivenöl gebraten / feine Spaghettini /
Kräuterrahmsauce / kleiner Blattsalat € 23,40

Octopus in Olivenöl gebraten / gebratene Erdäpfelscheiben /
frisches Gemüse / kleiner Salat € 23,60

St. Peter' Fischfilet natur gebraten / Erdäpfelpürree / frischer Broccoli € 23,80

Wiener Schnitzel im Butterschmalz gebacken / Petersilkartoffel / Preiselbeeren
vom **Milch Kalb** € 28,40 **oder Natur im eigenen Saft** / Gemüse und Butterreis
vom **Schwein** € 16,80 **von der Edel Pute** € 18,80

Filetspitzen vom Schwein / frische Kräuterseitlinge /
Rahmsauce mit frischen Kräutern / feine Butternudeln € 23,20

Gekochter **magerer Bio-Tafelspitz** /
Röstkartoffel / Cremespinat / Apfelkren € 23,80

„Neuwirt Grillteller“ Schweins Kotelette und Medaillon /
Putenschnitzerl / frisches Gemüse / Basmatireis / Pommes frites € 19,60

Gebackenes Surschopfschnitzerl / Erdäpfel-Gurken-Salat / Preiselbeeren € 17,80

„Ratsherreschnitzerl“ vom Schwein / in der Eihülle / gefüllt mit Blattspinat /
Butterkartoffel / Preiselbeeren € 19,50

„Holzhacker-Cordon bleu“
(Gebackenes Schweinsschnitzerl / mit pikanter Topfen-Zwiebel-Fülle)
Butterreis / Preiselbeeren € 19,50

Schweinskotelette vom Grill / frisches Gemüse / Bratkartoffel /
hausgemachte Kräuterbutter € 16,20

Gekochtes **mageres Krenfleisch** / Kartoffel / Wurzelgemüse / frischer Kren € 17,20

Brot /Jause / Salate (auf Wunsch mit Kernöl)

***In unserem Haus ist es Tradition, Dampflstangerl zu servieren,
diese sind bei Verzehr zu bezahlen***

Dampflstangerl € 1,70 Semmel € 1,20 Scheibe Schwarzbrot € 0,60

Südtiroler Schüttelbrot handgeschüttelt 100gr. € 3,50 3er Pack € 10,00

Speckplatte / frischer Kren / Butter / Senf € 9,40

Essigwurst von der Knacker / Zwiebel € 8,00

Gemischter Salat oder Blattsalat (- 0,30 €)

klein € 4,70 / mittel € 5,80 / groß € 7,50

dazu hausgemachtes Dressing / Essig Öl / Joghurt

Erdäpfel-Vogerl-Salat € 7,20

Hausgemachte Dessert's

Gebackene Grießschnitte / Zimtzucker / Zweschkenröster € 7,80

„Försterpalatschinke“

mit Vanilleeis, warmer, hausgemachter Beerenröster und Schlag € 6,60

Panna cotta / warme Waldbeeren / im Glas serviert € 7,60

„Nockerl-Duett“

(Schokomousse und Topfennockerl) /Fruchtspiegel / Beeren / Schlag € 7,60

Baileys-Schoko-Mousse / frische Früchte / Schlag € 7,60

Maroninudeln / warme Waldbeeren / Schlag € 7,60

Stanitzerl mit Vanilleeis / frische Früchte / Schlag € 7,60

Verkühlter Mohr im Hemd

Vanilleeis / hausgemachter Schokosauce / Schlag € 7,60

Malakofftorte mit Schlag € 5,20

***Informationen über Zutaten in unsren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!***