



Ich freue mich, Sie mit meinem Team begrüßen zu dürfen. Über Ihre Anregungen und Wünsche zur Verbesserung unserer Qualität sind wir sehr dankbar und hoffen, dass Sie uns weiterempfehlen.

> Prost & guten Appetit! Nikola Radulov



# Suppen

<b>Klare Rindsuppe</b> mit Frittaten oder Nudeln A C G	4,20
<b>Klare Rindsuppe</b> mit Kaspressknödel A C G	4,70
$\begin{tabular}{ll} \textbf{Stiegl-Biersuppe} & \\ & \texttt{A}[G]L]O \end{tabular}$	4,80
Würzige Gulaschsuppe	6,30

# Salate

<b>Salatschüssel</b>
Knackige Blattsalatschüssel 4,60 $_{\rm M O}$
$\begin{tabular}{lll} \textbf{Vegetarischer Salat} & & 10,40 \\ \textbf{Blattsalate, Tomaten und Kartoffelröstitascherl} \\ \textbf{mit Frischkäsefüllung} & {\tiny G M O} \\ \end{tabular}$
Stiegl-Bräu Salat
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b>

Mit \* gekennzeichnete Speisen können Sie auch als kleine Portion bestellen. Dafür reduzieren wir den Preis um 2,00 Euro.



Für Beilagenänderungen werden 0,50 Euro pro Portion in Rechnung gestellt.



Wir akzeptieren gerne Zahlungen mit Karten: Debit Card ab 10,00 Euro & Kreditkarten ab 25,00 Euro.



# Stiegl-Bräu Schmankerl

<b>Trioler Gröstl*</b>
<b>Alt Wiener Saftgulasch*</b> 11,90 Rindsgulasch mit Semmelknödel A C G
<b>Kalbsleber "Tiroler Art"*</b> 17,20 mit Speck, Zwiebeln und Butterreis G L O
<b>Kalbsrahmgeschnetzeltes*</b> 18,60 mit Butterspätzle A C G
<b>Klassischer Rostbraten</b>
<b>Wiener Schnitzel*</b> (vom Schwein) <i>12,60</i> mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat Alcigilio
<b>Wiener Schnitzel*</b> (vom Kalb)
<b>Braumeister Burger</b>
<b>Stiegl-Pfandl "Jäger Art"</b>
<b>Backhendl</b>
Rumpsteak

Röstkartoffeln A|C|G|L|O

# Vegetarisches

Schlutzkrapfen	9,90
mit zerlassener Butter und Parmesan $A C G$	
Tiroler Tris	11,60
Schlutzkrapfen, Spinatknödel und Kasnock	en
mit zerlassener Butter und Parmesan $_{\rm A C G}$	
Herzhafte Kasspatzl'n*	9,60
mit Zillertaler Almkäse, knusprigem	
Röstzwiebel und Blattsalat A C G M O	
Spinatknödel	9,90
mit zerlassener Butter und Parmesan Alcig	

Unsere
Stiegl-Nachspeisen
finden Sie
in der Dessertkarte.

Legende Allergene Inhaltsstoffe: **A**-Gluten, **B**-Krebstiere, **C**-Ei, **D**-Fisch, **E**-Erdnuss, **F**-Soja, **G**-Milch, **H**-Nüsse, **L**-Sellerie, **M**-Senf, **N**-Sesam,**O**-Sulfite, **P**-Lupinen, **R**-Weichtiere



# Aperitif

Prosecco	0,1 l <b>3,60</b>	Cola Zero	0,33 l
Campari Soda	0,1 l <b>4,20</b>	Coca Cola	0,25 1 <b>2,80</b>
Campari Orange	0,1 1 <b>5,20</b>		0,5 1 <b>3,80</b>
Martini Bianco	4 cl <b>4,10</b>	Fanta	0,25 1 <b>2,80</b>
<b>Hugo</b> Prosecco, Soda, Holunder,	0,25 1 <b>4,60</b>	Sprite	0,25 1 <b>2,80</b> 0,5 1 <b>3,80</b>
Limette & Minze		Spezi	0,25 1 <b>2,80</b> 0,5 1 <b>3,80</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Weisswein, Soda & Orange	0,25 1 <b>4,40</b>	Holunder Soda	0,25 1 <b>2,30</b> 0,5 1 <b>2,80</b>
<b>Veneziano</b> Aperol, Prosecco, Soda & C	0,25 1 <b>4,90</b> Orange	Holunder Wasser	0,25 1 <b>1,50</b> 0,5 1 <b>2,30</b>
Lillet Blanc gespritzt	0,25 1 <b>4,10</b>	Soda	0,25 1 <b>1,50</b> 0,5 1 <b>2,00</b>
		Soda-Zitrone	0,25 1 <b>2,00</b> 0,5 1 <b>2,30</b>
Alka	holfrei	<b>Apfelsaft</b> gespritzt mit Soda mit Leitungswasser	0,25 1
Mineral S. Pelleg	rino 0,25 1 <i>3,00</i> 0,75 1 <i>5,90</i>		0,5 1
•		Orangensaft	0,25 1
Eistee	0,33 l <b>3,10</b>	gespritzt mit Soda	0,25 1 <b>3,00</b>
Almdudler	0,331 <b>3,10</b>	mit Leitungswasser	0,25 1 <b>2,40</b> 0,5 1 <b>3,40</b>
Bitter Lemon	0,21		o,o 1
Tonic	0,21 <b>3,30</b>	Johannisbeersaft	0,25 1 <b>3,00</b>
Tonic	0,21	gespritzt mit Soda	0,25 1 <b>3,10</b> 0,5 1 <b>4,00</b>
Red Bull	0,25 1 <b>4,00</b>	mit Leitungswasser	0,25 1 <b>2,50</b>
Rauch Fruchtsäft Marille oder Multivitam			0,5 1
gespritzt	0,5 l <b>4,40</b>	Tiroler Frischwasser	0.51
mit Leitungswasser	0.5 1	rrischwasser	0,5 1 <b>0,50</b>

mit Leitungswasser



# Wildshut ist genau so, wie wir uns den Himmel vorstellen: ein Biergarten Eden.

Seit Menschengedenken gibt es Plätze, die auf uns eine besondere Wirkung haben. Dort, wo Salzburg, Oberösterreich und Bayern zusammenkommen, fühlen wir uns wie im Himmel – inspiriert, ausgeglichen und einfach glücklich. Und wenn es noch dazu Bier gibt, wird dieser Platz zum Paradies. Das Stiegl-Gut Wildshut, das erste und einzige Biergut Österreichs, ist genau so ein Ort! In unserer Bio-Landwirtschaft kultivieren wir Urgetreide, das wir als einzige Brauerei selbst vermälzen und rösten. Das Ergebnis sind einzigartige Zutaten für unsere Wildshuter Biere, die wir traditionell handwerklich und nach überlieferten Verfahren brauen.

Am Ende lassen wir unseren Bieren dann noch die nötige Zeit zum Reifen. Dass wir Mut zur Langsamkeit haben, bestätigt nicht nur der einzigartige Geschmack unserer Biere, sondern auch unser "Slow Brewing"-Siegel.







Wildshuter Gmahde Wiesn 0,75 l Flasche 17,00
Wildshuter Sortenspiel 0,75 l Flasche
Wildshuter Sortenspiel 0,25 l Flasche 5,9
Wildshuter Männerschokolade 0,75 l Flasche 17,0

Stiegl-Goldbräu ist die traditionsreiche Salzburger Bierspezialität mit 12° Stammwürze und der charakteristischen goldgelben Farbe. Ein gehaltvolles, feinwürziges Bier aus besten heimischen Zutaten. Herrlich frisch im Geschmack und sehr bekömmlich.



### Stiegl-Goldbräu

0,3 1	 3,30
0.5.1	2 00

Alkohol: 5 % vol.

**Stammwürze:** 12° Plato **Bierstil:** Märzen

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz,

Hopfen, Hefe

**Kulinarik:** Haumannskost (Braten, Gegrilltes, Paniertes, Gulasch), Steaks, Emmentaler, Gouda

Alkohol			
Aromatik			
Bittere			

Der elegante Biergenuss für Kenner, die eine zartbittere Hopfennote und edlen trockenen Geschmack lieben. Feinster Saphirhopfen sorgt für den ganz typischen limonenartigen Duft und das schonend gedarrte Malz für eine helle Farbe. Schlank und spritzig – ein Pils der Extraklasse.



### Stiegl-Pils

0,31	 3,40
0.5.1	1 00

**Alkohol:** 4,9 % vol.

**Stammwürze:** 11,4° Plato

Bierstil: Pils

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz,

Hopfen, Hefe

Bittere

**Kulinarik:** als Aperitif, Antipasti, scharfe, asiatische Speisen, Räucherlachs, Pasta

Für diese bernsteinfarbene, naturbelassene traditionsreiche Salzburger Bierspezialität werden ausschließlich heimische Rohstoffe aus 100% biologischem Anbau verarbeitet. Beim Brauen dieses Bieres mengen wir Laufener Landweizen bei – eine edle Urgetreidesorte, die wir am Stiegl-Gut Wildshut auf gesundem Boden anbauen und selber mälzen. So wird der samtig milde Geschmack abgerundet.



## Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl

0,31	 3,40
0,51	 4,00

**Alkohol:** 5,2 % vol. **Stammwürze:** 12° Plato **Bierstil:** Zwickl-Bier

**Zutaten:** Wasser, Hefe, Bio-Hopfen, Bio-Gerstenmalz, Bio-Weizenmalz, Bio-Laufener Landweizenmalz **Kulinarik:** Fisch, Geflügel,

Cremesuppen, vegetarische Gerichte, Weichkäse, Brie



Das Geheimnis des mild süffigen Geschmacks sind die sorgfältig ausgewählten Rohstoffe und eine behutsame Reifung. Die leuchtende Bernsteinfarbe, der fruchtaromatische Weißbiergeschmack und die leichte Spritzigkeit begeistern den Weißbiertrinker.



Stiegl-Weisse Naturtrüb

0,3 1	 3,50
0,51	 4,10

**Alkohol:** 5,1 % vol. Stammwürze: 12° Plato Bierstil: Weizenbier

**Zutaten:** Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe Kulinarik: Fisch, Meeresfrüchte, Spargel, Camembert, fruchtige

Desserts

Bittere

Erfrischend spritzig und vollaromatisch präsentiert sich der alkoholfreie, isotonische Durstlöscher. Das natürlich trübe Getränk ist malzaromatisch und fruchtig mit einer feinen Säure ausbalanciert. Eine sportliche Meisterleistung der Braukunst.



## Stiegl **Sport-Weisse** Alkoholfrei

0,5 l ...... **4,10** 

**Alkohol:** < 0,5 % vol. **Stammwürze:** 7,4° Plato Bierstil: Alkoholfreies Weißbier **Zutaten:** Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe, Gärungskohlensäure

Kulinarik: Gedünsteter Fisch, Salate, Pasta, Geflügel, Streichkäse

Alkohol	
Aromatik	
Bittere	

Das Freibier besticht durch einen vollen, ausgewogenen Geschmack. Der österreichische Aromahopfen Saphir verleiht dem natürlich trüben und alkoholfreien Bier eine besonders erfrischende limettenartige Hopfennote.



Stiegl-**Freibier** Alkoholfrei

0,3	1	 3,	00
0.5	1	2	50

**Alkohol:** < 0,5 % vol. **Stammwürze:** 7,3° Plato Bierstil: Alkoholfreies Bier **Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Kulinarik: Salate, vegetarische Speisen, Pasta, mild Asiatisches

Alkohol			
Aromatik			
Bittere		П	П



Bestes Stiegl-Goldbräu, gemischt mit Zitronenlimonade mit echtem Zitronensaft, ergibt einen prickelnden, belebenden Geschmack, der Frauen ebenso anspricht wie Männer. Die feinen Zitrusanklänge und das frische Aroma sorgen dafür, dass dieser naturtrübe Radler zu den beliebtesten Erfrischungsgetränken des Landes zählt.



## Stiegl-Radler Zitrone Naturtrüb

0,31	 3,00
0,51	 3,50

**Alkohol:** 2 % vol.

**Stammwürze:** 9,4° Plato Bierstil: Biermischgetränk Zutaten: 40 % Stiegl-Goldbräu,

60 % Fruchtlimonade

Kulinarik: Gebratener Fisch, gegrilltes Hühnchen, Spargelgerichte

Alkohol		
Aromatik		
Rittere		

Echter Grapefruitsaft verleiht diesem köstlich erfrischenden Radler eine natürliche, orangenfarbene Trübung und eine angenehme, herbe Note. Der erfrischend saftige Geschmack macht den Stiegl-Radler Grapefruit zu einem wunderbaren Durstlöscher.



## Stiegl-Radler Grapefruit frischfruchtige Desserts Naturtrüb

0,31	 3,00
0.51	 3.50

**Alkohol:** 2 % vol.

**Stammwürze:** 9,4° Plato Bierstil: Biermischgetränk Zutaten: 40 % Stiegl-Goldbräu,

60 % Fruchtlimonade

Kulinarik: Asiatische Gerichte,

Alkohol			
Aromatik			
Bittere			

Strohgelb in der Farbe, ausgewogen im Geschmack und zart gehopft: Das untergärige Bier ist dank eines speziell entwickelten Verfahrens auf natürliche Weise und ohne Zusatz von technischen Enzymen glutenfrei. Dadurch ist es die perfekte Alternative für Personen mit Glutenunverträglichkeit, da der bierige Charakter am Gaumen angenehm erfrischend erhalten bleibt.



Stiegl-**Paracelsus** Glutenfrei

**Alkohol:** 4,9 % vol. **Stammwürze:** 12,2° Plato **Bierstil:** Zwickl-Bier glutenfrei **Zutaten:** Wasser, Hefe, Bio-Hopfen Bio-Braunhirsemalz, Bio-Gerstenmalz Kulinarik: Salat, frühsommerliches Gemüse, leichter Fisch und Geflügel, gedünstetes Fleisch, Frischkäse

Alkohol		
Aromatik		
Bittere		

# Stiegl-Bräu

Eine erfrischende Entdeckung für Bierkenner. Die obergärige Bierspezialität besticht mit ihrer hellen Farben und der feinen Trübung. Der schlanke Körper und der hopfenfruchtige Geschmack machen Lust auf den nächsten Schluck.

Stiegl-Columbus 1492 verbindet Frische und hopfenfruchtige Intensität.



# Stiegl-Columbus 1492

0,3	1	 3,30
0.5	1	2 00

Alkohol: 4,7 % vol. Stammwürze: 11,3° Plato Bierstil: Pale Ale

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz,

Hopfen, Hefe

**Kulinarik:** Sommerliche Salate, vegetarische Gerichte, Meeresfrüchte, Pasta, Frischkäse

Alkohol			
Aromatik			
Bittere			

#### Erhältlich ab August, solange der Vorrat reicht

Das Bier in den Farben des
Herbsts. Diese saisonale Spezialität
besticht mit einer fein abgestimmten Hopfenbittere und kräftige
Malzaromen. Der würzige und
vollmundige Geschmack passt perfekt zu herbstlichen Spezialitäten
und Anlässen, wie etwa Bauernmärkten und Erntedankfesten.

0,5 1



## Stiegl-Herbstgold

0,3 1	•••••	3,40
0,51		4,00

Alkohol: 5,2 % vol. Stammwürze: 12,6° Plato Bierstil: Spezialbier

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz,

Hopfen, Hefe

**Kulinarik:** Kürbisspeisen, Rindfleisch, Wild, Ente, Steaks, würzige

Käsesorten, Nussdessert

Alkohol		
Aromatik		
Bittere		

#### Erhältlich ab November, solange der Vorrat reicht

Ein kräftiges Original von Stiegl, gehaltvoll und vielschichtig.
Samtweich am Gaumen mit vollem Körper und wärmendem, langem Abgang. Eine monatelange und kalte Reifung macht diese Bierspezialität zu einem echt festlichen Genuss.



## Original Stieglbock

0,31	 <i>3,50</i>
0,51	 4,00

**Alkohol:** 7 % vol.

**Stammwürze:** 16,5° Plato

Bierstil: Bockbier

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz,

Hopfen, Hefe

**Kulinarik:** Gansl, Wildgerichte, Bergkäse, Parmesan, Nuss- & Mandeldesserts, Dörrobst

#### Saisonal

Eine vollmundige, gehaltvolle Bierspezialität. Die hochwertigen, sorgfältig ausgewählten Zutaten, das traditionelle Gärverfahren und die vierwöchige kalte Lagerung sind die Besonderheiten dieses Spezialbieres. So intensiv wie der Goldton ist auch der Geschmack.



# Stiegl-Spezial

0,3	1	 3,30
0.5	1	2 00

Alkohol: 5,2 % vol. Stammwürze: 12,5° Plato Bierstil: Spezialbier

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz,

Hopfen, Hefe

**Kulinarik:** Hausmannskost, Wild, würziger Braten, Eintopfgerichte, würziger Bergkäse





#### Ganzjährige Bierspezialität

Orange wie die aufgehende Sonne und eine cremefarbene Schaum-krone machen Lust auf den ersten Schluck. Unwiderstehlich fruchtig duftet es nach grüner Banane, Limone und Marille mit weißbiertypischer Gewürznelke aus dem Glas. Der feinherbe Hopfengeschmack gesellt sich zu einem ausbalancierten Malzkörper, die feinspritzige Kohlensäure wirkt lebendig am Gaumen. Das Finish: eine zart hopfige Angelegenheit.



### Gipfelstürmer

4,20	,31	
5,50	),5 1	
11,50	),75 1	

Alkohol: 5,2 % vol.

Stammwürze: 12° Plato
Bierstil: Hopfige Dinkel-Weisse
Zutaten: Wasser, Bio-Dinkelmalz, Bio-Gerstenmalz, Bio-Hopfen, Weißbierhefe (obergärig)
Kulinarik: als Aperitif, Aufstriche, Pasteten, gebratener Fisch,
Meeresfrüchte



### Ganzjährige Bierspezialität

Tiefgoldene Farbtöne mit fein aufsteigender Kohlensäure und eine dichte Schaumkrone sind Vorboten eines besonders bierigen Genusserlebnisses. Der malzige Duft, stiltypische Butternuancen und kräuterartige Hopfentöne lassen den böhmischen Ursprung erahnen. Dem würzigen Körper hält eine harmonische Hopfenbittere nicht zu knapp dagegen. Leidenschaftlich und zugleich angenehm rund und zartbitter verabschiedet sich das Pivo.



## Butterblume

0,31	4,20
0,5 1	5,50
0,75 1	11,50

Alkohol: 5 % vol. Stammwürze: 12° Plato Bierstil: Böhmisches Pils Zutaten: Wasser, Bio-Gersten-

malz, Bio-Hopfen, Hefe **Kulinarik:** Fiakergulasch,
Schweinsbraten, Wallerfilet, reifer

Gouda, Bierkäse







#### September & Oktober

Die außergewöhnliche Weißbierinterpretation funkelt unter feinporigem, elfenbeinfarbenen Schaum haselnussbraun im Bierglas. Die aromatische Kopfnote erinnert an Nuss, Mokka, Whisky und reife Banane. Vollmundig und angenehm karamellig charakterisiert sich die Komposition aus dunklen Spezialmalzen und feinstem Aromahopfen. Holzchips aus vorbelegten Whisky-Fässern bringen ein ungewöhnliches geschmackliches



### Waldlichtung

0,31	4,20
0,5 1	5,50
0.751	11.50

**Alkohol:** 5,4 % vol.

**Stammwürze:** 12,5° Plato Bierstil: Woody Dunkle Weisse Zutaten: Wasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Weizenmalz, Bio-Einkornmalz, Bio-Hopfen, Hefe Kulinarik: Geräucherte Forelle,

Wildgerichte, Mohr im Hemd,

Blauschimmelkäse



Alkohol			
Bittere			

#### November & Dezember

In sattes Kupfer mit roten Reflexen gekleidet und mit schneeweißer Schaumkrone geschmückt verspricht das ,Christkindl' festlichen Trinkgenuss. Die Aromenvielfalt reicht in der Nase von Karamell bis hin zu feinem Biskuit, die mit sanften Honiganklängen verschmelzen. Der milde Geschmack des Bio-Honigs bleibt bis in den Abgang hinein tonangebend, wenngleich durch zarte Hopfentöne und einer feinen Rezenz sich die Komposition erstaunlich bierig zeigt.



#### Christkindl

0,31	4,20
0,51	5,50
0.75.1	11 50

**Alkohol:** 5,7 % vol.

**Stammwürze:** 13,5° Plato Bierstil: Honey Amber Ale Zutaten: Wasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Weizenmalz, Bio-Honig,

Bio-Hopfen, Hefe

Kulinarik: Gansl, Ente, Lammkeule, Spekulatius, Lebkuchen, würziger, gereifter Käse,



Alkohol 



# Weißweine

**Riesling Antonius** trocken 2017 *1/8 l...3,80 0,75 l Flasche...24,00* 

Weingut Dockner, Kremstal Der meistverkaufte und somit wichtigste Riesling des Weingutes. Saftig und süffig, reife Steinobstnote, lebendige Säure. Alk.: 13 % vol.

### **Chardonnay Kellermeister Privat**

trocken 2017

1/8 l...3,80 0,75 l Flasche...24,00

Weingut Winzer Krems, Niederösterreich Geschmeidig, ausgiebig, vollmundig, Aroma nach Blüten und grünen Nüssen, Frischenoten nach Limetten und grünen Äpfeln. Alk.: 13 % vol

# Sauvignon Blanc Klassik trocken 2017 1/8 l...3,80 0,75 l Flasche...24,00

Weingut Krispel, Hof-Vulkanland Steiermark Typischer Duft nach Kräutern, Paprika und Feuerstein, am Gaumen Zitrusaromen, feine Würze,

harmonische Säure und herrlicher Trinkfluss. Alk.: 12,5 % vol.

#### **Spritzer**

Sommerspritzer 0,25 1	,30
weiß oder rot-sauer 0,25 1	,90
weiß oder rot-süß 0,25 1	,50

#### **Prosecco**

0,7	1	Flasche	25,00	0
0,1	1			0



# Rotweine

#### **Zweigelt Kellermeister Privat**

trocken 2017

1/8 l...3,80 0,75 l Flasche...24,00

Weingut Winzer Krems, Niederösterreich Rubinrot mit violettem Hintergrund in der Farbe, feine Kirsch-Weichsel-Frucht, reife Tannine, mild und samtig, im Abgang lang anhaltend, aber noch jugendlich. Alk.: 13 % vol.

# Cabernet Sauvignon trocken 2015 1/8 l...3,90 0,75 l Flasche...25,00

Colchagua Valley-Chile Im Duft begeistert dieser Premium-Rotwein mit dunkler Frucht und Würze, am Gaumen ist er angenehm kraftvoll und dicht mit Noten von dunklen Beeren und Gewürzen, seidigem Tannin und gehaltvollem Abgang. Alk.:14 % vol.

Cuveé Classic trocken 2017

1/8 l...4,60 0,75 l Flasche...31,00

Big John, Zweigelt-Merlot-Blaufränkisch | Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee Vielschichtiger Wein mit der Mischung aus Kirschen und Weichseln, der volles Tannin und einen kraftvollen Abgang zeigt und sehr lang anhal-

**Das Phantom** 2016 **0,75 l Flasche...48,00** 

tend ist. Alk.: 13 % vol.

Weingut Kirnbauer, Burgenland Elegante Vermahlung von Blaufränkischen Merlot, Cabernet und Syrah. 16 Monate Reife im Barrique, komplexe Aromen nach Waldbeer-Preiselbeeren sowie feine Röstnoten. Sehr finessenreich und vollmundig. Alk.: 13,5 % vol.



# Stiegl-Bräu



Nach dem Essen begrüßen wir Sie gerne in unserer Stieglitz Bar!

Dort erwartet Sie ein großes Angebot an ausgewählten Spirituosen, Whiskys und Cocktails.

Sie möchten in kleiner oder großer Runde in geschlossener Gesellschaft feiern?

Fragen Sie nach, wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten mit speziell für Sie zusammengestellten Menüs.





Gönnen Sie sich Ihre tägliche Auszeit vom Alltag mit unseren kulinarischen Gaumenfreuden.

Aus frischen, regionalen Zutaten tischen wir Ihnen von Montag bis Donnerstag, jeweils von 11 bis 14 Uhr, ein abwechslungsreiches, 2-gängiges Mittagsmenü auf. So lange der Vorrat reicht.



PREISE in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.