



Tageskarte 29. Juni 2026

Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif:	Winzer Sekt „Rosé de Saignée“ Weingut Schloss Sommerhausen	0,1l	5,90
Alkoholfrei:	RAMAZZOTTI Aperitivo Arancia mit Tonic	0,3l	7,50
Weiß:	2024 Sommeracher Katzenkopf Silvaner, „S“ Weingut Johannes Zang	0,1l	4,70
Rotwein:	2017 Château Fonpiqueyre, Haut-Médoc Crû Bourgeois	0,1l	4,70
Sommerbier:	vom Fass, naturtrübes Helles, vollmundig und unfiltriert	0,5l	5,50

MITTAGSGERICHT € 12,90 (12:00 – 14:00 Uhr)

Bauern-Gröstl

mit Würstl, Knödel und Zwiebeln

als Menü zum Dessert: Stück Erdbeerkuchen + € 4,00



WM Specials

Pikante CURRYWURST mit Pommes Frites € 13,90

STADIONWURST scharfe Feuerzipfel vom Rind mit Pommes
oder Kartoffelsalat € 14,90

DAS TORJÄGER WIENER SCHNITZEL! vom Kalb € 28,90

mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat
auf Wunsch mit Preiselbeeren



Suppe

GEEISTES GURKENSÜPPCHEN mit frisch geräuchertem Flammhachs 14,90

Sommerlich Frisch Vegetarisch

GEBACKENE BLUMENKOHL-STÜCKERL in Brez'n-Kürbiskernpanade mit Preiselbeer-Mayonnaise 11,90

GEGRILLTE WASSERMELONE mit Picandou (französischer Ziegenfrischkäse) 12,90
und sommerlichem Kräutersalat

Aus dem Wasser

GEBRATENER LOUP DE MER (Wolfsbarsch) mit Prosecco Schaum, Mandelbrokkoli
und Ofendrillingen 29,90

Schmankerl

STEIRER BACKHENDL, ausgelöst, mit Kernöl und Kartoffel-Gurkensalat 18,90

KRAUTWICKERL mit Speck-Sauce, Karotten-Pastinaken-Gemüse und Kartoffelpüree 23,90

DRY AGED RIB-EYE mit Pfefferrahmsauce, gegrillter Zucchini und Kartoffel Wedges 34,90

Brotzeit

TELLERSÜLZE vom Schweinebraten mit Tomate, Ei, Gurke und Bratkartoffeln 16,90

Dessert

EISKAFFEE oder EISSCHOKOLADE mit Vanilleeis und Sahne 7,90

FRISCHE ERDBEEREN mit Mascarponecreme und Kakao 9,90