



Dienstag, 17. März 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Alt Wiener Suppentopf
€ 5,40

Gegrillte Hühnerbrust
mit Karotten-Erbсенreis
€ 14,50

Piccata Milanese vom Schwein
auf Spaghetti in Tomatensauce
€ 14,50

Zucchini Piccata
auf Spaghetti in Tomatensauce
€ 12,50

Mousse au Chocolat mit Mandarinenragout
€ 4,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

Ich wünsche Euch einen „Guten Appetit“!
Fragen bzgl Allergene bitte an Sassi!



Mittwoch, 18. März 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Alt Wiener Suppentopf
€ 5,40

Glacierte Bio Leber (Asangergut)
mit Salbei, Apfel, Zwiebel & Kartoffelpüree
€ 14,50

Bio Schweinsfilet (Asangergut)
mit Gnocchi & getrüffelem Rahmwirsing
€ 17,50

Bärlauchgnocchi
mit Karotte & Bergkäse
€ 12,50

Mousse au Chocolat mit Mandarinenragout
€ 4,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

Ich wünsche Euch einen „Guten Appetit“!
Fragen bzgl Allergene bitte an Sassi!



Donnerstag, 19-März 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Alt Wiener Suppentopf
€ 5,40

Gegrilltes Zanderfilet
mit Roter Rübe & Bärlauchpüree
€ 15,50

Fleckerlspeis vom Reh (Gutau)
mit grünem Salat
€ 12,50

Karamellisierte Krautfleckerl
mit grünem Salat
€ 11,50

Mousse au Chocolat mit Mandarinenragout
€ 4,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

Ich wünsche Euch einen „Guten Appetit“!
Fragen bzgl Allergene bitte an Sassi!



Freitag, 20.März 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Alt Wiener Suppentopf
€ 5,40

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
€ 14,50

Cordon Bleu vom Schwein
mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
€ 15,50

Naturschnitzel vom Schwein
mit Reis

Vegetarische Alternative auf Anfrage

Mousse au Chocolat mit Mandarinenragout
€ 4,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

Ich wünsche Euch einen „Guten Appetit“!
Fragen bzgl Allergene bitte an Sassi!