

Tageskarte 30. September 2026

Die frischen Waldpilze sind da !!

Gebackene Steinpilze oder Parasol mit Sauce tartare
und Petersielerdäpfeln 28,80

„Kerns“ hausgemachte Weintrauben-Holler- Limonade 0,4l 5,40

Sie wünschen ich koche:

Sagen Sie mir Ihr Lieblings-Gericht! Ich werde es für Sie zubereiten!

Zartes „Waldviertler“ Rehragout
im Rotwein-Wurzelsaftel
mit knusprigem Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren 26,80

Menü: Tagessuppe und Hauptspeise

Tagessuppe: Feines Stangensellerie Cremesupperl mit Brotroutons

Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten

Menü 1: Gegrillte Bauern-Koteletts vom Premiumschwein

Rauchspeck- Paprika-Zwiebelragout,

dazu gibt's Braterdäpfeln 20,80

Menü 2: Ausgelöstes „Wiener“ Backhendl

Freilandhuhn

dazu gibt's gemischten Salat 20,80

Menü 3: Veggi: „Kärntner“ Waldpilz-Nockerln

Eierschwammerl, Maronen Röhrling, Sonnenparadeiser

mit Ruccola, Schafkäse, Basilikumöl 20,80

Menü 4: Gebackene heimische Fischfilets

mit Kräuterrahm

und gemischtem Salat 22,80

Tagesdessert: „Mamas“ flaumige Topfentorte

mit Waldbeerenragout und Oberstuf 7,00

Original „Tichy“ Eismarillenknödel

mit Schokoladesauce und Oberstuf 7,00

Mahlzeit

Kern Beisl / Kleeblattgasse 4 / Ecke Tuchlauben / www.kernbeisl.at