



Dienstag, 3. Februar 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Bio Rindsuppe mit Griesnockerl, Fleisch & Gemüse
€ 5,40

Steir. Backhendlsalat
mit Kräuterrahmdip & Kernöl
€ 14,50

Bio Ossu Buco (Asangergut)
mit Gemüse & Nudeln
€ 16,50

Pasta Genovese
mit Tomatensalat
€ 11,50

Hausgemachte Mohnnudeln mit Apfelmus
€ 7,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Mittwoch, 4. Februar 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Bio Rindsuppe mit Griesnockerl, Fleisch & Gemüse
€ 5,40

Bio Geschnetzeltes vom Schwein (Asangergut)
mit Reis
€ 15,50

Wolfsbarschfilet
auf Süßkartoffel-Wurzelgemüse
€ 16,50

Süßkartoffel-Gemüsegröstl
mit Spiegelei
€ 11,50

Hausgemachte Mohnnudeln mit Apfelmus
€ 7,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Donnerstag, 5. Februar 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Bio Rindsuppe mit Griesnockerl, Fleisch & Gemüse

€ 5,40

Blunzengröstl
mit Sauerkraut

€ 12,50

Fischsuppe à la Ingo
mit Baguette

€ 11,50

Asiatische Reispfanne
mit Ingwer

€ 11,50

Hausgemachte Mohnnudeln mit Apfelmus

€ 7,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

Ich wünsche Euch einen „Guten Appetit“!

Fragen bzgl Allergene bitte an Sassi!



Freitag, 6. Februar 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Bio Rindsuppe mit Griesnockerl, Fleisch & Gemüse

€ 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

Hausgemachte Mohnnudeln mit Apfelmus

€ 7,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

Ich wünsche Euch einen „Guten Appetit“!

Fragen bzgl Allergene bitte an Sassi!