

Tageskarte 28.Jänner 2026

„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!

Zarter „Wiener“ Kalbs-Rollbraten

AMA Milchkalb mit Natursaftel, Erbsenreis

und gemischtem Salat 26,80

Menü: Tagessuppe und Hauptspeise

Tagessuppe: Kürbis-Gemüsesupperl mit „Lobauer“ Kräutern

Kräftige, hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten

Menü 1: K&K Schmorfleisch vom Weiderind

im Paprika-Rauchspeck-Champignonsaftel

dazu gibt's knusprigen Serviettenknödel 24,80

Menü 2: Ausgelöstes „Steirer“ Backhendl

Freilandhuhn

mit gemischtem Salat und Kernöl 20,80

Menü 3: Vegi: „Toskana“ Gemüse-Risotto

Sonnenparadeiser, Kürbis, Zucchini

Ruccola, Kernöl, Schafkäse 20,80

Menü 4: Gebackene heimische Fischfilets

mit Kräuterrahm und gemischtem Salat 22,80

Tagesdessert: „Waldviertler“ Apfel-Mohntorte

mit Zwetschkenragout und Oberstumpf 7,00

Gefüllter, warmer Schokoladeauflauf

mit Waldbeerensauce und Oberstumpf 7,00

Mahlzeit

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