

Tageskarte 30. März 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!

„Wiener“ Kutscherfleisch

Gekochter Tafelspitz vom Weiderind, mariniert mit Senf und Kren

Danach knusprig gebacken, dazu gibt's Erdäpfel-Gurkerlsalat 24,80

Menü: Tagessuppe und Hauptspeise

Tagessuppe: „Stockerauer“ Gemüse-Cremesupperl mit Croutons

Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten

Menü 1: **Geröstete „Lecher“ Hüttenockerln**

Premiumschwein Geselchtes, Champignon, Zwiebel

Bergkäse dazu gibt's grünen Salat 20,80

Menü 2: **Ausgelöstes „Klöcher“ Backhendel**

Freilandhuhn

dazu gibt's gemischten Salat mit Kernöl 22,80

Menü 3: **Vegi: „Knusprige „Steirer“ Polentaschnitte**

auf Sonnenparadeiser-Kürbis-Zucchini-Ragout

mit Ruccola und Parmesan 20,80

Menü 4 **Gebackene heimische Fischfilets**

mit Kräuterrahm und gemischtem Salat 22,80

Tagesdessert: **Flaumige „Waldviertler“ Mohnrtorte**

mit Powidelsauce und Oberstuf 7,00

Gefüllter „Salzburger“ Schokoladeauflauf

mit Waldbeerenragout und Oberstuf 7,00

Mahlzeit

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