

Tageskarte 4. 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“ Kalbs-Rahmbeuschel

mit knackigen Wurzeln und flaumigem Serviettenknödel 20,80

Menü: Tagessuppe und Hauptspeise

Tagessuppe: „Stockerauer“ Champignon-Gemüsesuppe mit Croutons

Kräftige, hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten

Menü 1: **Ungarische Grill- Surkotelettes**

Premiumschwein mit würzigem Paprikaragout

dazu gibt's Braterdäpfeln 20,80

Menü 2: **Saftiges „Wiener“ Backhendel**

Ausgelöstes Freilandhuhn

mit gemischtem Salat 22,80

Menü 3: **Vegi: „Steirer“ Sonnenparadeiser Risotto**

mit Kürbis, Zucchini, Ruccola und Parmesan 20,80

Menü 4 **Gebackene heimische Fischfilets**

mit Kräuterrahm und gemischtem Salat 22,80

Tagesdessert: **„Mamas“ gebackener Apfel-Reisauflauf**

mit Vanille-Zimtsauce und Oberstuf 7,00

Flaumige „Stambacher“ Topfentorte

mit Zwetschkenröster und Oberstuf 7,00

Mahlzeit

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