



Dienstag, 2. Dezember 2025

von 11.30-14.00 Uhr

Bio Rindsuppe mit Leberknödel/Griesnockerl & Gemüse
€ 5,40/ € 4,90

Gefüllte Hühnerbrust (Gorgonzola & Spinat)
mit Reis & geschmorten Ofentomaten
€ 15,50

Tagliatelle
mit Wildragout & grünem Salat
€ 14,50

Tagliatelle
mit Tomate, Mozzarella & Ruccola
€ 12,50

Eispalatschinke mit Schlagobers
€ 5,60

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Mittwoch, 3. Dezember 2025

von 11.30-14.00 Uhr

Bio Rindsuppe mit Leberknödel/Griesnockerl & Gemüse
€ 5,40/ € 4,90

Hirschbraten
mit Rotkrautstrudel & Kohlsprossen
€ 16,50

Gebackene Leberknödel (Asangergut)
auf Kartoffel-Endiviensalat & Kernöl
€ 12,50

Rotkrautstrudel
mit Kohlsprossen & Kräuterdip
€ 11,50

Eispalatschinke mit Schlagobers
€ 5,60

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Donnerstag, 4. Dezember 2025

von 11.30-14.00 Uhr & von 18.00-20.00 Uhr

Bio Rindsuppe mit Leberknödel/Griesnockerl & Gemüse
€ 5,40/ € 4,90

Piccata Milanese vom Bio Schwein (Asangergut)
auf Spaghetti Pomodoro & Parmesan
€ 15,50

Blunzengröstl
mit Sauerkraut
€ 12,50

Pasta
mit Hokkaidokürbis & getrockneten Tomaten
€ 12,50

Eispalatschinke mit Schlagobers
€ 5,60

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Freitag, 5. Dezember 2025

von 11.30-14.00 Uhr & von 18.00-20.00 Uhr

Bio Rindsuppe mit Leberknödel/Griesnockerl & Gemüse
€ 5,40/ € 4,90

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren
€ 14,50

Cordon Bleu vom Schwein
mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren
€ 15,50

Naturschnitzel vom Schwein
mit Reis
€ 14,50

Vegetarische Alternative auf Anfrage

Eispalatschinke mit Schlagobers
€ 5,60

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