



Dienstag, 21. Oktober 2025

von 11.30-14.00 Uhr

Bio Alt Wiener Suppentopf
€ 5,20

Schweinsripperl
mit Sauerkraut und Bratkartoffel
€ 14,50

Blunzengröstl
mit Sauerkraut
€ 12,50

Kürbisschnitzerl
mit Endivien-Kartoffelsalat & Kernöl
€ 11,50

Hausgemachte Mohnnudeln mit Bio Apfelmus
€ 7,20

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Mittwoch, 22. Oktober 2025

von 11.30-14.00 Uhr

Bio Alt Wiener Suppentopf
€ 5,20

Bio Rindschnitzerl (Asangergut)
mit Bandnudeln & grünem Salat
€ 16,50

Schinkenfleckerl
mit grünem Salat
€ 12,50

Rotkrautfleckerl
mit grünem Salat
€ 11,50

Hausgemachte Mohnnudeln mit Bio Apfelmus
€ 7,20

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Donnerstag, 23. Oktober 2025
von 11.30-14.00 Uhr & von 18.00-20.00 Uhr

Bio Alt Wiener Suppentopf
€ 5,20

Paprikahenderl
mit Butternockerl
€ 14,50

Seeteufel im Speckmantel
mit Rosmarinkartoffel & Ruccola
€ 16,50

Gratinierte Kürbisnockerl
mit grünem Salat
€ 11,50

Hausgemachte Mohnnudeln mit Bio Apfelmus
€ 7,20

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Freitag, 24. Oktober 2025
von 11.30-14.00 Uhr & von 18.00-20.00 Uhr

Bio Alt Wiener Suppentopf
€ 5,20

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

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

Naturschnitzel vom Schwein
mit Reis
€ 14,50

Vegetarische Alternative auf Anfrage

Hausgemachte Mohnnudeln mit Bio Apfelmus
€ 7,20

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