

Tageskarte 28. Juli 2025

„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!

Heute: Zartes „Wiener“ Kalbs-Rahmherz

Milchkalb im Wurzel-Rahmsaftel mit flaumigem Serviettenknödel 22,80

Die frischen Eierschwammerln sind da !

„Schaut`s einmal auf unsere Schwammerlkarte“

Geröstete Eierschwammerln mit Ei, dazu gibt's Schnittlaucherdäpfeln 22,80

Menü: Tagessuppe und Hauptspeise

Tagessuppe: Cremiges Kürbissupperl mit Kernöl

Kräftige, hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten

Menü 1: **Geselchtes „Habacher“ Mostfleisch**

vom Premiumschwein

mit knackigem Apfelkraut und Serviettenknödel 20,80

Menü 2: **Knusprig gebackenes „Steirer“ Hendl**

vom Freilandhuhn

dazu gibt's gemischten Salat mit Kernöl 20,80

Menü 3: **Vegi: Überbackener „Kärntner“ Waldpilz Nudelaufbau**

Eierschwammerl, Champignon, Kräuter,

serviert auf Sonnenparadeiser-Ragout 20,80

Menü 4 **Gebackene heimische Fischfilets**

mit Kräuterrahm und gemischtem Salat 20,80

Tagesdessert **Gefüllter „Salzburger“ Schokoladeaufbau**

mit Waldbeerensauce und Oberstuf 6,80

„Tichy“ Eismarillenknödel

mit Schokoladesauce und Oberstuf 6,80

Mahlzeit

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