



Dienstag, 18. August 2026

von 11.30-14.00 Uhr & von 18.00 – 20.00 Uhr

Tagessuppe
€ 5,40

Faschierte Laibchen (Asangergut)
mit Feta, Zucchini, Tzatziki & Erdäpfel
€ 14,50

Lachswürfel
auf Eierschwammerlrisotto
€ 16,50

Eierschwammerlrisotto
mit Ruccola
€ 14,50

Selbstgemachte Zwetschenknödel mit Zuckerbrösel
€ 5,20/Stk

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Mittwoch, 19. August 2026

von 11.30-14.00 Uhr & von 18.00 – 20.00 Uhr

Tagessuppe
€ 5,40

Ribeye Steak
mit Wedges, Chimichurri & Salat
€ 19,50

Gebratene Knacker
mit Cremespinat & Erdäpfel
€ 12,50

Geröstete Eierschwammerl
mit Ei, Petersilie & Kartoffel
€ 13,50

Selbstgemachte Zwetschenknödel mit Zuckerbrösel
€ 5,20/Stk

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Donnerstag, 20. August 2026
von 11.30-14.00 Uhr & von 18.00-20.00 Uhr

Tagessuppe
€ 5,40

Gebackene Bio Zunge (Asangergut)
mit Erdäpfel, Käferbohnen, Kernöl & Kren
€ 15,50

Acht Schätze
mit Duftreis
€ 14,50

Geröstete Knödel
mit Ei & grünem Salat
€ 11,50

Selbstgemachte Zwetschkenknödel mit Zuckerbrösel
€ 5,20/Stk

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Freitag, 21. August 2026
von 11.30-15.00 Uhr

Tagessuppe
€ 5,40

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

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

Naturschnitzel vom Schwein
mit Reis

Vegetarische Alternative auf Anfrage

Selbstgemachte Zwetschkenknödel mit Zuckerbrösel
€ 5,20/Stk

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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