



Innererienwoche

06.10. bis 11.10.2026

GESCHMORTE HÄHNCHENMÄGEN in Tomaten-Kräutersoße mit Feldsalat und Kürbis	14,50
LEBERKNÖDEL in der Rindsbrühe	7,50
KALBSKUTTELN IN ROTWEINSOSSE mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	21,50
RAGOUT VOM RINDERHERZ in Dijonsenf-Rotweinsöble mit Blaukraut und Böhmischen Knödeln	21,50
GEKOCHTE RINDERZUNGE in Meerrettich-Senfsöble mit Rosenkohl und Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	23,50
SCHNITZEL „Wiener Art“ von der RINDERZUNGE mit Kartoffel-Gurkensalat und Sc. Remoulade	19,90
BLUT-LEBERWURST-KARTOFFELROULADE auf Apfel-Sauerkraut	19,90
PAPRIKAGULASCH VOM HÄHNCHENHERZ mit saurer Sahne und Butterspätzle	19,90