



Dienstag, 3. März 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Alt Wiener Suppentopf
€ 5,40

Gekochtes Bio Rindfleisch (Asangergut)
mit Semmelkren, Spinat & Erdäpfelschmarrn
€ 16,50

Safranrisotto
mit Garnelen
€ 14,50

Leinölerdäpfel
mit Radieschen, Schnittlauch und grünem Salat
€ 11,50

Gezogener Marillenstrudel mit Schlagobers
€ 4,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Mittwoch, 4. März 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Alt Wiener Suppentopf
€ 5,40

Wolfsbarschfilet
auf Bandnudeln mit ZucchiniGemüse
€ 16,50

Bio(Käse)-Kraier (Asangergut)
mit Erdäpfelsalat & Senf
€ 9,50

Schupfnudeln
mit Champignons, Babyspinat & Parmesan
€ 11,50

Gezogener Marillenstrudel mit Schlagobers
€ 4,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Donnerstag, 26. Februar 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Alt Wiener Suppentopf
€ 5,40

Faschierte Laibchen(Asangergut)
mit Erdäpfelpüree & Butterkarotten
€ 13,50

Schinkenfleckerl
mit grünem Salat
€ 11,50

Mediterranes Gemüse
mit Polenta & Feta
€ 11,50

Gezogener Marillenstrudel mit Schlagobers
€ 4,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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



Freitag, 27. Februar 2026

von 11.30-14.00 Uhr

Alt Wiener Suppentopf
€ 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

Gezogener Marillenstrudel mit Schlagobers
€ 4,90

Bio Jause vom Asangergut – ganztägig

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