

# MEET-TAGSTISCH

Mittagstisch 22.-24.07.2026

*Mittwoch*

**Wiener Schnitzel vom Jungschwein**  
mit steirischem Erdäpfelsalat

*Donnerstag*

**Gaisburger Marsch**  
vom Tafelspitz mit frischem Kren und Kernöl

*Freitag*

**Bauernsalat**  
mit Hirtenkäse und Olivenbrot

Änderungen vorbehalten!

## **MEET-TAGSTISCH INKLUSIVE GETRÄNK € 12**

Ein alkoholfreies Getränk 0,2 l,  
ein kleines Bier oder ein Glas  
Hauswein weiß, rot oder rosé 0,1 l

11.30 bis 14.00 Uhr bzw.  
so lange der Vorrat reicht!

## **ALS 2-GANG MENÜ MIT TAGESSUPPE ODER TAGESESSERT**

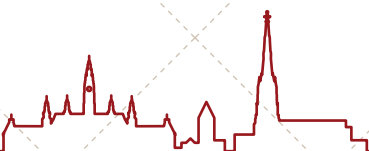
€ 15

Bitte fragen Sie nach.  
Es gibt entweder Suppe oder Dessert.

**Wir kaufen ein, planen unsere Arbeitszeiten  
und bereiten uns für Ihren Besuch vor!**

**Bitte denken Sie daher an Ihre Reservierung  
am Vortag!**

Sie erreichen uns MORGENS ab 9.30 Uhr  
TELEFON 07151 / 27 89 100 oder zu jeder Uhrzeit online über  
[www.dievorratskammer.com](http://www.dievorratskammer.com)



# MITTAGSKARTE

## Vorspeisen

**Kräftige Rindsuppe** 8.00  
mit Einlage

**Cremesuppe des Tages** 9.00  
Bitte fragen Sie nach!

**Gebackener Schafkäse** 14.50  
mit Blattsalat &  
Preiselbeeren

**Steirischer  
Backhendlsalat** 16.50  
in Kürbiskernpanade und  
Erdäpfel-Blattsalat

## HAUPTSPESIEN

**Gebratener  
Fisch des Tages** 29.50  
auf passender Beilage  
Bitte fragen Sie nach!

**Knöpfle** 17.00  
in leichter Bergkäse-  
creme mit Röstzwiebel  
und Schnittlauch

**Wiener Schnitzel  
aus der Kalbsschale  
geschnitten** 29.50  
mit steirischem Erdäpfel-  
Blattsalat

**Opa Werners  
Maultaschen** 17.50  
mit Erdäpfelsalat und  
Zwiebelconfit

**G'schmackiges  
Cordon bleu** 25.50  
gefüllt mit Bergkäse und  
Schwarzwälder Schinken  
dazu gemischter Salat

**Beilagensalat** 7.50

Mittagskarte Mi - Fr von 11.30  
bis 14.00 und nach Reservierung.

## Desserts

**Geeiste Schoko-  
Kokos-Nockerln** 10.50  
mit Fruchtmarmelade

**Wiener Sachertorte** 4.90

**Ofenwarmer  
Topfenstrudel** 4.90

**Linzerkuchen** 4.60

Zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung erfolgt eine Vorbereitung anhand der erwarteten Nachfrage. Wir bitten daher um Verständnis, sollte Ihre gewünschte Speise einmal nicht mehr verfügbar sein.

Eine Änderung der Beilagen vor allem bei hohem Arbeitsaufkommen ist nicht immer möglich. Je nach Aufwand behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu berechnen.

Bezüglich Zusatzstoffen & Allergenen beraten wir Sie gerne. Über besondere Wünsche können Sie uns gerne 48 h vor Ihrem Besuch informieren.