MEET-TAGSTISCH

Mittagstisch 02.-04.12.2026

Mittwoch

Gnocchi in leichter Pilzrahmsauce
mit Rosmarin und Parmesan

Donnerstag

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
mit Erdäpfelsalat

Freitag

Grünes Curry Vom Landhuhn
mit Sprossen und Basmati-Duftreis

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 TAGESDESSERT € 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

MITTAGSKARTE

Vorspeisen

Gänse-Consommé 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

Desserts

Lebkuchen-Mousse 10.50
mit Apfel-Birnenmark

Vanillekipferl-Panna Cotta 9.50
mit Kirschen

Wiener Sachertorte 4.90

Ofenwarmer Topfenstrudel 4.90

Linzerkuchen 4.60

HAUPTSPEISEN

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

Bergkäse-Knöpfle 17.00
mit knusprigem Röst-zwiebel 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.

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 vorallem 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.