

MEET-TAGSTISCH

Mittagstisch 08.-10.07.2026

Mittwoch

Bergkäse-Knöpfe
mit kleinem Blattsalat

Donnerstag

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
mit Erdäpfelsalat

Freitag

Gebrautes Lachsfilet
mit Gurkenrahm und knusprigen Kartoffeln

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

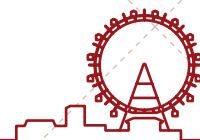
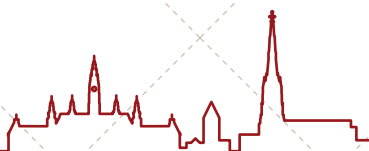
€ 15

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



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

HAUPTSPEISEN

**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 Fruchtmark

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.

