

21.05. - 07.06.2026

Brösel Wochen

Bröselknödelsuppe 5,90
Rindsuppe mit Bröselknödel, Rindfleisch, Wurzelgemüse und Schnittlauch

Gebackene Variation 17,90
Schnitzel Wiener Art vom steirischen Schwein, Sur Cordon Bleu Röllchen und Landhendlfilet in Knusperpanade, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat, Sauce Tartare und Preiselbeeren

Gebackene Hühnerleber 14,90
vom österreichischen Landhendl, Reis, Erdäpfelsalat und Sauce Tartare

Förster Cordon Bleu 16,90
Cordon Bleu vom steirischen Schwein, gefüllt mit Emmentaler, Speck und Zwiebel, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Schweizer Cordon Bleu 17,90
Cordon Bleu vom österreichischen Landhendl, gefüllt mit Hühnerschinken, Raclettekäse und Röstzwiebel, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren

Bauern Cordon Bleu 16,90
Cordon Bleu vom steirischen Schwein, gefüllt mit Kräutertopfen, Speckwürferl, Camembert und Emmentaler, dazu Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

Steirer Cordon Bleu 17,50
Cordon Bleu vom österreichischen Landhendl in Kürbiskernpanade, gefüllt mit Hüttenkäse und Bauernschinken, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren

Gebackene Veggie Variation 17,90
Gebackenes Gemüse, gebackene Champignons und gebackener Käse, dazu Reis, Eisbergsalat, Preiselbeeren und Sauce Tartare

„Brösel“ Dessertvariation 9,90
Nougatknödel, Powidltascherl und Topfenknödel im Zucker-Bröselmantel, dazu mariniertes Erdbeer Tatar und Vanilleeis vom Eis Greissler

Apfelstrudel 6,90
hausgemacht mit Apfel-Bröselfülle und Rosinen auf Vanillesauce