

Von 1. – 17. November
(ausgenommen 10.11.),
täglich frisch auf Vorbestellung
um 13 und 18 Uhr fertig:

**¼ Freilandgansl
mit Waldviertler Knödeln,
Apfel-Rotkraut,
oder
warmem Speck-Krautsalat**

€ 29,--

Bitte kommt zum Ganslessen immer eine halbe Stunde früher, damit das Gansl dann wirklich knusprig & ofenfrisch auf Euren Tisch kommt!

Natürlich gibt es im November auch täglich Wild- & Kürbisgerichte.

Unsere Tages- und Saisonkarte beinhaltet auch immer ein veganes und vegetarisches Angebot!

Warme Küche täglich von 11:30 bis 21:30
Angebot gültig, solange der Vorrat reicht.
Änderungen vorbehalten.

**Sommerbauers
Tagesschmankerl
1. – 24. November 2024**

GEORG
SOMMER
BAUER

Freitag 1.11.
Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelsalat
Kärntner Ritschert

Samstag 2.11.
Geschmortes Ochsenwangerl
Kurzgebratene Beiriedschnitte mit Steinpilzrahmsauce

Sonntag 3.11.
Faschiertes Kalbsbutterschnitzerl
mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Dienstag 5.11.
Kalbsrahmbeuscherl mit Semmelknödeln

Mittwoch 6.11.
Miesmuscheln im Weißweinsud mit knusprigem Ciabatta
Gekochter Knieling in der Wurzelsuppe

Donnerstag 7.11.
Kalbsrahmgulyas mit Butternockerln

Freitag 8.11.
Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelsalat
Kuttelgulyas mit Salzkartoffeln

Samstag 9.11.

Kalbsrahmherz mit Butterreis und grünem Salat

Sonntag 10.11.

**Hirschragout mit flaumigen Semmelknödeln
Kalbsrahmgulyas mit Butternockerln**

Montag 11.11.

**Steirisches Wurzelfleisch (Krenfleisch)
Gekochte Rindszunge mit Linsen und Knödel**

Dienstag 12.11.

**Kalbsrahmbeuscherl mit Semmelknödeln
Szegediner Krautfleisch**

Mittwoch 13.11.

**Miesmuscheln "Buzara" mit knusprigem Ciabatta
Majoranfleisch vom Rind mit Hörnchen**

Donnerstag 14.11.

**Kuttelgulyas mit Salzkartoffeln
Grenardiermarsch mit grünem Salat**

Freitag 15.11.

**Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelsalat
Gebackener Kalbskopf**

Samstag 16.11.

**Geschmorter Ochsenfleisch auf Wiener Art
Gekochter Tafelspitz mit Rahmgemüse und Schmarrn**

Sonntag 17.11.

**Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis
Geschmorte Rindsfledermaus mit Bandnudeln**

Dienstag 19.11.

**Kalbsrahmbeuscherl mit Semmelknödeln
Hascheehörnchen mit grünem Salat**

Mittwoch 20.11.

**Miesmuscheln im Weißweinsud mit knusprigem Ciabatta
Fleischknödel mit warmem Speck-Krautsalat**

Donnerstag 21.11.

**Bruckfleisch mit Semmelknödeln
Geröstete Leber mit Petersilerdäpfeln**

Freitag 22.11.

**Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelsalat
Dorsch im Bierteig**

Samstag 23.11.

**Geschmortes Lammhaxl
mit Butterreis und Speckfisolen**

Sonntag 24.11.

Altwiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln