Meixners
GASTWIRTSCHAFT

Wochenmenü

23.–27. November 2026 · KW 48

Aperitif

Aperitifs

Weingut Deim 50/50

1 Glas 9,50 · O

Muskateller-Sauvignon Blanc Sekt / NÖ-Kamptal
Muscat-Sauvignon Blanc sparkling wine / Lower Austria

Weingut Baron Rosé Brut

1 Glas 16,00 · O

Champagner „Beatrice“
“Beatrice” rosé Champagne

Zirbensecco

1 Glas 8,00 · O

Hausgemachter Zirbensirup mit Prosecco
House-made stone pine syrup with Prosecco

Pfirsich Bellini

1 Glas 9,50 · O

Hausgemachtes Pfirsichpüree und Prosecco
Peach purée with Prosecco

Roséwein alkoholfrei

1/8 l 6,50 · O

Mayer am Pfarrplatz / Wien
Alcohol-free rosé wine / Vienna

Campari Orange / Soda

8,20 / 7,00 · O

Campari mit Orangensaft oder Soda
Campari with orange juice or soda water

Pink Spritz · Gamondi

1 Glas 10,80 · O

Pink Citrus, Prosecco und Soda
Pink Citrus, Prosecco and soda water

Mit Tagessuppe

Including soup of the day

Mo·Fr ab 11:30 Uhr

Solange der Vorrat reicht

MONTAG · 23.11.

Eiernockerl

mit grünem Salat
Austrian egg dumplings with green salad
Allergene: A · C · G

DIENSTAG · 24.11.

Faschierter Braten

mit Erdäpfelpüree
Meatloaf with mashed potatoes
Allergene: A · C · G

MITTWOCH · 25.11.

Hendlgeschnetzeltes

mit Champignons und Reis
Sliced chicken with mushrooms and rice
Allergene: G · L

DONNERSTAG · 26.11.

Schweinsgulasch

mit Gebäck
Pork goulash with a bread roll
Allergene: A · L

FREITAG · 27.11.

Gebackene Scholle

mit gemischtem Salat
Breaded plaice with mixed salad
Allergene: A · C · D · G · L · M · O

Menü inklusive Tagessuppe — € 13,30

Preise in Euro · 1/8 l = 125 ml

Allergene: A Gluten · C Ei · D Fisch · G Milch · L Sellerie · M Senf · O Sulfite