



Menüvorschau

25.08. – 31.08.2025

Vegetarisches Wochenmenü	8,80
<i>Tagessuppe, Currygulasch vom Kürbis mit Jasminreis (L, G)</i>	
Montag, 25.08.	8,80
<i>Tagessuppe, Leberkäse gebraten mit Kartoffelpüree, Röstzwiebel und Salat (L, M, G, A)</i>	
Dienstag, 26.08.	9,80
<i>Tagessuppe, Schweinekoteletts vom Rost mit Champignonsauce und Teigwaren (A, G, C)</i>	
Ab 18 Uhr Grilljause & Garnelen	
Mittwoch, 27.08.	8,80
<i>Tagessuppe, Schweineleber gebacken mit Kartoffel-Mayosalat (A, C, G, M)</i>	
Donnerstag, 28.08.	8,80
<i>Tagessuppe, Faschierte Laibchen mit Fisolengemüse und Petersilkkartoffeln (A, C, G, M)</i>	

Freitag, 29.08.	9,80
<i>Tagessuppe, Seehechtfilet vom Grill mit Knoblauchsauce und Gemüsegröst'l (A, D, G, L)</i>	
Samstag, 30.08.	9,80
<i>Tagessuppe, Schweineschopf gebraten mit Thymiansauce, Rotkraut und Semmelknödel (F, M, A, C, G)</i>	
Sonntag, 31.08.	12,80
<i>Tagessuppe, ½ Maishendl gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A, C, G, M)</i>	

VORSCHAU SEPTEMBER

Innereien, Gansl, Schmankerl

Weinaktion (To-Go)

*Gelber Muskateller, Weissburgunder, Grüner Veltliner oder Cuvee Rot
pro Flasche € 4,00*

„Alle Speisen und Menüs gibt es auch zum Mitnehmen! Einfach telefonisch vorbestellen unter 0677/64013349 oder direkt im Storchenbeisl bestellen. (To-Go-Beitrag: 0,60 €)

Aus hygienischen Gründen verwenden wir ausschließlich unser eigenes, recycle- und biologisch abbaubares Verpackungsmaterial. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir kein mitgebrachtes Geschirr befüllen können.