

## Wochenmenüplan – 04. – 07.02.2026

11:30 bis 14:30 Uhr

**Sonntag bis Dienstag geschlossen**

### MITTWOCH – 12,90 Euro

Tropfteigsuppe

- I **Fruchtiges Hühner-Curry-Geschnetzeltes**, Reis, Mischblattsalat
- II **Penne Gorgonzola**, Mischblattsalat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Mischblattsalat

---

### DONNERSTAG – 12,90 Euro

Knoblauchcremesuppe

- I **Urdl-Burger**, Pommes frites oder Gemischter Salat
- II **Linseneintopf**, Semmelknödel, Gemischter Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Gem. Salat

---

### FREITAG – 12,90 Euro

Semmelschnittensuppe

- I **Seehechtfilet gedämpft**, Couscous, Kurkuma Sauce, Wurzelgemüse, Grüner Salat
- II **Caesar Salad**, Falafelbällchen
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Grüner Salat

---

### SAMSTAG – 18 Euro

Kartoffel-Krensuppe

**Glacierter Kalbsbraten**, Erbsenreis  
Gemischter Salat

---

### Tagesdessert 2,00 - 2,90 Euro

Mittwoch bis Freitag: Menüsuppe, Menüsalat zu jeder Pizza je € 2,50  
Änderungen von Suppe oder Beilage 1 Euro Aufpreis ab 2. Änderung.

## Wochenempfehlungen

### **Kalbswienerschnitzel**

Beilage nach Wahl, Preiselbeeren

23 Euro

### **Schweinsmedaillons im Speckmantel**

Gemüse, Potato Wedges, Knoblauchsauce

19 Euro

### **Lachsforellenfilet gebraten**

**Kulmer, Birkfeld**

Mandelbutter, Petersilienkartoffeln

21 Euro

### **Gusto-Salat**

Gebackene Hühnerbruststreifen, Schafskäse im Speckmantel  
auf Salatteller mit Balsamico-Kernöl-Dressing

17,50 Euro

\*\*\*

### **Baileysmousse**

mit Sauerkirschen und Schokocrumble 7,50 Euro

### **Dessert im Glas**

verschiedene Sorten aus der Vitrine 6,90 Euro

## VORSPEISEN

### **Beef Tartar vom Cult Beef** garniert, getoastetes Brot

120 g 15,90 Euro

200 g 21,90 Euro

### **Vogerlsalat**

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck  
7,90 Euro

### **Haussalat**

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch und Ei  
6,90 Euro

## SUPPEN

### **Knoblauchcremesuppe**

5,50 Euro

### **Kürbisrahmsuppe** vegan und glutenfrei

5,50 Euro

### **Rindsuppe**

mit Kräuterfrittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel  
4,90 Euro

## HAUPTSPEISEN

### **Steirisches Backhendl ohne Haut**

½ halbes Hendl 13,50 Euro, 1 ganzes Hendl 27 Euro

### **Hausplatte**

Gebackenes und gegrilltes vom Huhn und Schwein,  
Gemüse, Reis, Pommes frites; pikante Saucen  
ab 2 Personen, pro Person 17,90 Euro

### **Wienerschnitzel**

vom Vulkanlandschwein, Beilage nach Wahl 16,90 Euro  
vom österreichischen Maishendl, Beilage nach Wahl 17,50 Euro

### **Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein**

Preiselbeeren, Pommes frites 17,90 Euro

### **Urdl's Chickenbox**

#### **Gebackene Maishendlbruststreifen**

Pommes oder Wedges, Knoblauchsauce,  
Preiselbeeren 17,90 Euro

### **Gekochter Tafelspitz**

Röstkartoffeln, Wurzelgemüse,  
Schnittlauchsauce, Apfelkren 22 Euro

### **Feinschmeckertopf**

Schweinsmedaillons vom Vulkanlandschwein  
in Schwammerlrahmsauce, Spätzle,  
Preiselbeeren 21,50 Euro

### **Zanderfilet gebacken**

Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar 17,50 Euro

### **Unser beliebtes Rindsgulasch**

mit 2 Semmeln 12,90 Euro, mit Spätzle 14,90 Euro

## VOM GRILL

### **Filet-Pfeffer-Steak**

Pfefferrahmsauce, Broccoli, Kroketten 38 Euro

### **Grillteller**

Gegrilltes vom Vulkanlandschwein und vom Maishendl, Würstel,  
Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter 19,50 Euro

### **Urdl-Burger**

200 g saftiges, österreichisches Rindfleisch im Kürbiskernweckerl,  
Tomate, Speck, Zwiebel, Cheddar, hausgemachte Burgersauce;  
Homestyle fries 16,90 Euro

## VEGETARISCHE GERICHTE

### **Rotes Thaicurry (etwas pikant) <sup>vegan</sup>**

Cashewnüsse, Basmatireis 12,50 Euro

### **Trüffel-Paccheri (Pasta)**

Erbsenkresse, Parmesan, schwarzer Pfeffer 16 Euro  
mit gegrillter Maishendlbrust + 7 Euro

### **Emmentaler gebacken**

Sauce Tartar  
12,50 Euro, kleine Portion 8,50 Euro

## BEILAGEN

**Reis, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Potato Wedges,  
Bratkartoffeln, Pommes frites, Gemüse 3,90 Euro**

**Süßkartoffel-Pommes frites, Broccoli mit Mandelsplitter; 4,50 Euro**  
**Knoblauchsauce, Burgersauce, Kräuterbutter, Preiselbeeren 2 Euro**  
**Pfefferrahmsauce 3 Euro**

## SALATE

### **Caesar Salad**

Blattsalat mit Caesar Dressing, Cherrytomaten,  
Parmesanspäne, gebackenes Ei, Weißbrot 11,50 Euro  
mit gebackenen oder gegrillten Maishendlstreifen 17,50 Euro

### **Backhendlsalat\***

Gebackene oder gegrillte Streifen vom österreichischen  
Maishendl, auf Mischblattsalat mit Kartoffelsalat 16,90 Euro

### **Steirischer Bauernsalat\***

Endiviensalat, Kartoffeln, Käferbohnen,  
Knoblauch, gebratener Speck 7,90

### **Haussalat\***

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch und Ei 6,90 Euro

### **Vogerlsalat\***

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck 7,90 Euro

### **Vogerlsalat mit Kartoffeln** 6,50 Euro

### **Gemischter Salat\*** 5,50 Euro

### **Käferbohnnensalat mit Zwiebel oder Rettich\*** 5,50 Euro

### **Grüner Salat, Kartoffelsalat\*** 4,90 Euro

\* mit Kürbiskernöl

**Extra Portion Kernöl 1,20 Euro**

## AUS UNSERER EIGENEN KONDITOREI

### **Torten und Strudel aus der Vitrine**

pro Stück 4,5 Euro    Heidelbeerstrudel 5 Euro

#### **Strudel mit Vanillesauce + 2 Euro**

bitte fragen Sie unser Serviceteam nach unserem Angebot

### **Ganze Torten, diverse Sorten**

Torte für ca. 10 Personen 42 Euro

Torte für ca. 14-16 Personen 55 Euro

- Topfen mit Früchten
- Joghurt mit Früchten
- Sacher
- Schoko-Kirsch
- Schokomousse
- Tiramisu
- Malakoff
- Himbeer-Tiramisu
- Himbeer-Mohn - glutenfrei
- Apfel-Tiramisu
- Banane
- Kokos-Pfirsich
- Kürbiskern-Schokomousse –  
auf Wunsch glutenfrei

### **Dekorierte Festtagstorten auf Bestellung, Gestaltung nach Wunsch**

ab 6 Euro/Person – je nach Aufwand

**Andere Desserts finden Sie auch  
auf unserer Dessert- und Getränkearte.**

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service.