

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 **Seehechfilet 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, Menüsallat 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, Apfelpuren 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) vegan

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 Salat

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

Käferbohnensalat 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 Getränkekarte.**

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