

BAUBÖCKS MITTAGSTISCH

STARTER

LAUCH POLONAISE 8,9 
FEINER LAUCH, MIT GEBEIZTEM DOTTER, POLONAISE,
ESSIGGURKERL & KRÄUTERMAYONNAISE

FLÜSSIG

GSCHMACKIGE RINDSUPPE 5,9
MIT VOLLKORNFRIITTATEN oder LEBERKNÖDEL

TAGESGERICHTE

Genießen Sie unsere Tagesgerichte wahlweise


V BLUNZNPFESEN
KRAUTSALAT

V | S | D

D SCHEITERHAUFEN
VANILLESAUCE

S KAROTTENCREMESUPPE
SCHNITTLAUCHÖL

DIENSTAG

- 1** SURBRATL
SEMMEKNÖDEL | RADI
BRATERDÄPFEL
- 2**  SEMMEKNÖDEL
PILZRAHMSAUCE | SALAT

MITTWOCH

- 1** GEGRILLTES
SCHWEINSKARREE
LETSCHO | POMMES
- 2**  SAURE
TOPFENKNÖDEL
FRÜHLINGSGEMÜSE

DONNERSTAG

- 1** GEBACKENES
PUTENSCHNITZEL
REIS | SALAT
- 2**  GERÖSTETE REIS-
GEMÜSEPFANNE
SALAT

MENÜPREISE TAGESGERICHT 11,0
2-GANG MENÜ 13,0

HAUPTSACH'

GESCHMORTES MATTIGTAL-LAMM 25,9
TOPINAMBUR | KARFIOL | GRAPEFRUIT

WIENER SCHNITZEL 19,5
VOM GUSTINO STROH SCHWEIN, IN BUTTERSCHMALZ
GEBACKEN, MIT BIO-PETERSILERDÄPFELN & SALAT

BACHFORELLE MIT STEIRISCHEN WURZELN
MIT KÜRBISKERNÖL-ERDÄPFELCREME, SAUTIERTEM
WURZELWERK UND BIO-KÜRBISKERNEN 25,9

OMAS VOLLWERTPALATSCHINKE 18,5
BUCHWEIZENPALATSCHINKE GEFÜLLT MIT PILZEN,
SÜBERDÄPFELN, JUNGZWIEBELN & SPINAT 

VITALER SALAT  15,4
MIT GESCHMORTEM, GEBACKENEM RAUNA

SÜSSE SACH

HANDGEZOGENER STRUDL 8,4
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

SACHER - BAUBÖCK 7,9
ZOTTERSCHOKOLADE IN DIVERSEN
TEXTUREN | MARILLE

INKLUSIVPREISE IN EURO
FÜR ALLERGENINFORMATIONEN FRAGEN SIE BITTE
UNSERE GESCHULTEN MITARBEITER*INNEN



BAUBÖCKS' DAILY MENU

STARTER

LEEK POLONAISE 8,9 
MARINATED LEEK WITH POLONAISE
& CURED EGG YOLK

SOUP

TASTY BEEF BOUILLON 5,9
CHOOSE: PANCAKE STRIPES | FRIED LIVER
DUMPLIN | SPLEEN TOAST

DAILY SPECIALS

Enjoy our daily specials as a single dish or as a 2-course-menu.

V BLOOD SAUSAGE FRITTERS
WITH COLESLAW

V | S | D

D BREAD PUDDING
WITH VANILLA SAUCE

S CARROT CREAM SOUP
WITH CHIVE OIL

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

1 POT ROAST
DUMPLING | RADISH | ROAST
POTATOES

1 GRILLED PORK LOIN
RATATOUILLE | FRIES

1 TURKEY SCHNITZEL
RICE | SALAD

2 BREAD DUMPLINGS
MUSHROOM CREAM
SAUCE | SALAD

2 SOUR CURD
DUMPLINGS
SPRING VEGETABLES

2 ROASTED RICE &
VEGETABLE PAN
SALAD

PRICE SINGLE DISH 11,0
2-COURSE MENU 13,0

MAINS

BRAISED MATTIGTAL LAMB 25,9
JERUSALEM ARTICHOKE | CAULIFLOWER | GRAPEFRUIT

TROUT WITH STYRIAN ROOTS 25,9
WITH PUMPKIN SEED OIL & POTATO CREAM | SAUTÉED
ROOT VEGETABLES AND ORGANIC PUMPKIN SEEDS

SCHNITZEL VIENNESE STYLE 19,5
FROM GUSTINO STROH PORK | WITH ORGANIC PARSLEY
POTATOES & SALAD

GRANNYS SOUR FULL GRAIN PANKCAKE 18,5
BUCKWHAT PANCAKE FILLED | MUSHROOMS | SPINACH |
SWEET POTATO 

VITALITY SALAD  15,4
WITH BRAISED, BAKED RAUNA

DESSERT

HOMEMADE APPLE STRUDEL 8,4
WITH VANILLA SAUCE

SACHER - BAUBÖCK 7,9
CHOCOLATE | IN VARIOUS TEXTURES | APRICOT

ALL PRICES IN EUROS INCLUDING TAX. FOR ALLERGEN
INFORMATION, PLEASE ASK OUR TRAINED STAFF.

