

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

WOCHENKARTE (12.10.2026 BIS 18.10.2026)

WEEKLY MENU (OCTOBER 12, 2026, THROUGH OCTOBER 18, 2026)

SOLANGE DER VORRAT REICHT/ WHILE STOCKS LAST

Flößer-Steak von der Iberischen Schweinelende, Röstzwiebeln, gebackene Kartoffel,
hausgemachte Sour Cream, Beilagensalat
Raftsman steak made from Iberian pork loin, fried onions, baked potato,
homemade sour cream, side salad 24,50

Mild geräucherter Lachs, Salatbukett, Folienkartoffel, hausgemachte Sour cream
Lightly smoked salmon, mixed greens, baked potato, homemade sour cream 24,80

Hirschgulasch aus heimischen Wäldern,
Rotweinsauce, Apfelblaukraut, hausgemachte Spätzle
Venison goulash from local forests, red wine sauce,
apple red cabbage, homemade spaetzle 28,50

MITTAGSANGEBOT (11:30 BIS 16:00 UHR)

LUNCH SPECIAL (11:30 A.M. TO 4:00 P.M.)

Montag, 12.10.2026

Rinderbäckchen, schonend gegart, Rotweinsauce, Apfelblaukraut, Spätzle
Beef cheeks, gently braised, red wine sauce, apple red cabbage, spaetzle 18,90

Dienstag, 13.10.2026

Hausgemachter Linseneintopf, Kartoffel- und Gemüsewürfel, Wiener Würstchen
Homemade lentil stew, diced potatoes and vegetables, Vienna sausages 15,20

Mittwoch, 14.10.2026

Wirsing Krautwickerl, Kalbfleischfüllung, Rahmsauce, Kartoffelpüree
Savoy cabbage rolls, veal stuffing, cream sauce, mashed potatoes 15,80

Donnerstag, 15.10.2026

Central Burger, gegrilltes Rinderhacksteak (100g), Rucola, Blue Cheese Käse, Preiselbeeren,
Pommes frites
Central Burger, grilled ground beef patty (100 g), arugula, blue cheese, cranberries, French fries 17,50

Freitag, 16.10.2026

Gebratenes Meer-Lachsforellenfilet, Schwenkkartoffeln, Dill
Pan-fried sea trout fillet, sautéed potatoes, dill 18,90