

Aperitiv Empfehlung

„Basil Ginger Sprizz“

Basilikum, Ingwer, Prosecco

0,2 ltr 5,90



„Panna Cotta“

Hausgemacht mit feiner

Himbeergrütze

6,50

Tageskarte für den 15.09.2020

Mittagsangebot:

Abendpreise 9,90€

Buntes Hendlgröstl mit Gemüse und Kartoffeln, dazu ein buntes Salatsträußerl	7,50
Bunter Salatteller mit gebraten Austernpilzen und frischen Baguette	7,50
Käsekrainer vom Grill mit Pommes Frites	7,50
Penne Bolognese mit hausgemachter Soße dazu Reibekäse	7,50

Kürbiscremesuppe hausgemacht mit feinem Kernöl 4,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratensoß und dazu Kartoffelsalat	9,80
Schweinelendchen vom Grill auf Tomaten-Paprika-Sahnesoße mit Pommes Frites	12,90
Original „Wiener Schnitzel“ aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken mit reschen Bratkartoffeln, Preiselbeeren und einen kleinen Beilagensalat	18,90
Nudeltascherl gefüllt mit Kürbis in einer leichten Buttersoß, mit Tomaten und Lauchzwiebeln	11,20
„Backhendlbrust“ gebackene Hähnchenbrustfilets mit Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat	13,90
„Kalbsrahmgulasch“ Zartes Kalbsfleisch in feiner Rahmsoß dazu Butterspätzle	15,20
Frische knackige Gartensalate mit gebackene Kartoffel-Frischkäsetaschen, Kräuterquark und frischen Baguette	12,50
„Tellersülze“ hausgemachte Sülze mit Bratenfleisch, Karotten und Ei, dazu knusprige Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	9,90
Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfeln und Gurkerl, dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl	9,90 / 12,50

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an