

### Aperitiv Empfehlung

Schauen Sie auf unsere  
Extra Winterkarte



### Tipp zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,80  
oder auf Vanilleeis 4,50

## Tageskarte für Sonntag, den 16.01.22

### Wochenendschmankerl

#### Rinderschmorbraten

Zart in kräftiger Rotweinsosß dazu Schmorgemüse und gebräunte Brez'nknödelscheiben 14,90

**Hausgemachte Kaspressknödel** in feiner Rindsbrühe mit frischem Schnittlauch 5,90

**Kartoffel-Erbenscremesuppe** mit Tomaten-Frischkäsestrudel 6,20

**Saftige Bauernente** resches Anterl saftig gegrillt, auf feiner Soß mit Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel ¼ Ente 14,90 | ½ Ente 18,90

**Hirschmedaillons** im Speckmantel, dazu geröstete Kräutersaitlinge auf Kartoffelpüree 18,90

**Vlieshaxerl** knusprige portions Haxerl vom Schwein auf Dunkelbiersosß dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 13,50

**Gefüllter Jungschweinebauch** mit Semmelfüllung auf Augustinerbiersosß und Wintergemüse 14,20

**Hirschravioli** in Rosmarinbutter geschwenkt mit Kirschtomaten und Parmesan 13,90

**Cordon bleu** gefüllt mit Schinken und herzhaften Käse dazu Pommes Frites 14,90

**Bratensoufflet** hausgemacht aus Schweinebraten auf saurem Kartoffelgemüse mit Lauch 11,90

**Hirschkalbgulasch** mit Waldpilzen in deftiger Soß dazu Brezenknödel und Preiselbeeren 16,50

**Fleischpflanzerl** hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 10,90

**Fangfrische Bachforelle** entgrätet und gefüllt mit Mangold nach „Müllerin Art“ gebraten in brauner Zitronenbutter dazu Petersilienkartoffeln 14,90

**Hausgebeizter Lachs** an feinem Kartoffel-Käse und Salatsträußerl dazu Honig-Senfsoß 13,90

**Kaiserschmarrn** selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott p.P. 7,90

**Hausgemachtes Griesflammerie** mit Karmellgruste und süßem Apfelsalat 6,90