

Aperitiv Empfehlung

„Basil Ginger Sprizz“

Basilikum, Ingwer, Prosecco

0,2 ltr 5,90



„Panna Cotta“

Hausgemacht mit feiner
Himbeergrütze

6,50

Tageskarte für den 16.09.2020

Mittagsangebot:

Abendpreise 9,90€

Chicken Wings mit einem gemischten Salat dazu Baguette und Asia Soße 7,50

Bries-Milzwurst gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 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

Zartes Hirschgulasch in fein-würziger Soß geschmort mit Waldpilzen, Preiselbeeren
und hausgemachten Semmelknödel 16,90

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

Rotbarschfilet, gebacken mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffelsalat 11,90

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