

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