

Aperitiv Empfehlung

„Basil Ginger Sprizz“

Basilikum, Ingwer, Prosecco

0,2 ltr 5,90



„Apfelstrudel“

mit Vanillesoße

5,90

**Tageskarte für den 21.09.2020**

**Mittagsangebot:**

Abendpreise 9,90€

**Haxngröstl** aus der Schweinshax mit gebräunten Knödel dazu ein Salat 7,50

**Rahmschwammerl** mit hausgemachten Semmelknödel 7,50

**Hackbraten** hausgemacht mit Bratensoß und Butterkartoffeln 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

**Schlacht Pfanderl** Blut- und Leberwurst, Wammerl, Sauerkraut und Kartoffelbrei 12,90

**Nudeltascherl** gefüllt mit Kürbis in einer leichten Buttersoß, mit Tomaten und Lauchzwiebeln 11,20

„**Kalbsrahmgulasch**“ Zartes Kalbsfleisch in feiner Rahmsoß dazu Butterspätzle 15,20

**Frische Steinpilze** aus heimischem Walde in feiner Soß mit Tagliatelle 14,90

**Saftige Rinderlende** mit abgebräunten frischen Steinpilzen mit knusprigen Röstkartoffeln und ein kleiner gemischter Gartensalat 24,90

**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