

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