

Aperitiv Empfehlung

„Black Hugo“

Johannisbeer, Holunder,

Prosecco 0,2 ltr

5,90



Dessert Empfehlung

„Marillenknödel“

mit Zimt-Zuckerbrösel
und ein Häubchen Sahne

5,50

Wochenendkarte für den 25.10.2020

Sonntagsschmankerl

Spanferkelbraten

auf feiner Augustiner Dunkelbiersoß,
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

13,90

Maronencremesuppe mit Zimtroutons		6,50
Roastbeef mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salatsträußerl		13,80
Pulled Pork Burger in der Laugensemmel, mit Krautsalat und Pommes Frites		12,90
Dreierlei Serviettenknödel aus Tomate, Spinat und Käse an kleinem Salatsträußerl		10,20
Zartes Hirschgulasch in Glühweinjus geschmort mit Waldpilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Semmelknödel		16,90
Hirschschnitzel aus der Oberschale in würziger Brezenpanade, mit Kartoffeltalern, dazu Preiselbeeren		17,50
Dunkelbieregulasch in würziger Augustiner Dunkelbiersoße, dazu abgebräunte Brezenknödelscheiben		12,50
Bauernente mit Apfelblaukraut, zwei Kartoffelknödel und feiner Soß	¼ Ente	15,90
	½ Ente	18,90
Ochsenbrust auf feiner Brühe, mit Gemüsestreifen, und Meerrettichspähne. dazu Petersilienkartoffeln		13,50
Nudeltascherl gefüllt mit Steinpilzen, in einer leichten Buttersoß, mit Tomaten und Lauchzwiebeln		12,50
Lammkoteletts vom Grill, auf Ratatouille-Gemüse, dazu Kartoffelplätzchen		14,50
Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfeln und Gurkerl, dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl		9,90 / 12,50
Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Pommes Frites		14,50

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an