

Aperitiv Empfehlung

Hausgemachter Glühwein

Rot, mit feinen Gewürzen

0,2 ltr 4,20



Tipp zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,50

oder auf Vanilleeis 4,50

Tageskarte für Donnerstag den 25.11.21

Noch für kurze Zeit Augustiner Wies'n Bier 2021 frisch vom Fass

Hoibe 4,20 / Mass 8,40

Mittagsangebot (Abend 10,90)

Gefüllte Paprika auf Tomatensoße und dazu Duftreis 8,50

Hackbraten „Jäger Art“ auf Schwammerlrahmsoß mit Butterspätzle 8,50

Krautschupfnudeln mit Speck und bissal a Soß 8,50

Zwiebelsuppe herzhaft mit Käsecroutons 5,20

Hauptgerichte

Hirschcarpaccio mit gegrillten Pilzen, nussigen Rucola und Parmesansplitter 13,90

Tellerfleisch von der Ochsenbrust auf Meerrettichsoß mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln 13,50

Schweine-Paprikagulasch herzhaft vom Halsgrat dazu gebräunte Brezenknödelscheiben 13,20

Gegrillter Ziegenkäse an gemischten Herbstsalaten dazu ofenfrisches Baguette 14,50

Hirschfleischpflanzerl hausgemacht auf Rahmwirsing und gebräunte Schupfnudeln 12,90

„Braumeisterschnitzel“ gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Essiggurken
und Speck dazu Pommes Frites 15,20

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Butterspätzle und knackigem Gemüse 14,50

Kärnter Nudeltascherl mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter geschwenkt 12,90

Rostbratwürstl vom Grill auf Sauerkraut und Kartoffelstampf 9,90

Mohnnudeln gefüllte Teigtascherl auf Vanillesoß 5,90

Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott p.P. 7,90

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

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