

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 Dienstag, den 30.11.21

Noch für kurze Zeit Augustiner Wies'n Bier 2021 frisch vom Fass
Hoibe 4,20 / Mass 8,40

Mittagsangebot (Abend 10,90)

Rote Beete Knödel hausgemacht auf Apfel-Meerrettichsoße dazu Salat	8,50
Königsberger Klopse in cremiger Kapernsoße dazu Salzkartoffeln	8,50
Hackstrudel gefüllt mit Ziegenkäse an knackig bunten Wintersalat	8,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,20

Hauptgerichte

Hirschcarpaccio mit gegrillten Kräutersaitlingen, nussigem Rucola und Parmesansplitter	13,90
Kärntner Nudeltascherl mit Steinpilzfüllung, in Salbeibutter geschwenkt	12,90
Blaukrautwicklerl gefüllt mit feinem Hirschhackfleisch auf würziger Wildsoß dazu buntes Süßkartoffel-Wurzelgemüse	17,90
Lammbraten aus der Keule auf feiner Soß mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	14,20
Kalbsherz zart vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Kroketten und bunten Marktgemüse	14,90
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butterspätzle und buntem Wintergemüse	15,90
Hirschschnitzel aus der Oberschale in würziger Brezenpanade dazu Walnusspätzle, knackiges Wintergemüse, Preiselbeeren und leichter Wildsoß	17,90
Bries-Milzwurst gebacken mit Sauce Remoulade, dazu Kartoffel-Gurkensalat	11,90
Fleischpflanzerl hausgemacht mit Augustinerbiersoß an Kartoffel-Gurkensalat	10,90
Bratapfel mit Marzipan gefüllt auf Vanillesoß	5,90
Schokokuchen mit Gewürzkirschen und Sahnehaube	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