

Aperitiv Empfehlung

„SARTI Rosa Sprizz“

Prosecco mit SARTI und Eis

0,2 ltr 8,90



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

0,2 ltr 6,90 / 0,75 ltr 26,00

Tageskarte für Freitag, den 03.05.2024

Frisch eingetroffen!!! Augustiner Maibock vom Fass

Hoibe 4,80 / Mass 9,60

Mittagsangebot (Abend 11,90)

Ofenfrischer Leberkas mit Kartoffel-Gurkensalat 9,90

Kassler Rippchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 9,90

Kraut-Schupfnudeln feine Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speckwürferl 9,90

Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Brätstrudel und frischen Schnittlauch 7,50

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 12,50

Portion Obazda cremig-würzig, mit ofenfrischer, rescher Breze 10,90

„Mogntratzerl“ drei hausgemachte Aufstriche aus Bärlauch, Obadzda und Griebenschmalz
dazu frisches Bauernbrot 12,50

Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel
und Gurkerl dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen) 16,90/19,90

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 16,50

Nudeltascherl mit Spargelfüllung in cremiger Spargelsoß mit geschmolzenen
Cocktailtomaten, frischen Frühlingszwiebeln und Parmesan 16,90

Maischolle fein gebraten in Bärlauchbutter dazu neue Petersilienkartoffel und kleiner Salat 21,90

Kronfleisch zart geschmort mit Wurzelgemüse dazu Kartoffelrösti und deftige Soß 17,90

Sauerer Lüngrerl hausgemacht mit Semmelknödel 14,90

Schweinefiletspitzen in feiner Pfeffersoß dazu Fettuccine und Marktgemüse 18,90

Kalbsleber „Berliner Art“ zart gebraten mit gegrilltem Apfel und Röstzwiebeln,
dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Soß 19,90

Rhabarber Ofenschlupfer in der Form dazu Vanillesoß und frische Sahne 7,80

Topfencreme hausgemacht mit frischen Erdbeeren 7,80

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

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