Aperitiv Empfehlung

Herbstzauber Sprizz

Kürbis-Gewürzsirup mit Prosecco

0,2 ltr 7,90

Alter Wirt - Krailling -

Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

Tageskarte für Mittwoch, den 04.11.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Ofenfrischer Leberkas mit Kartoffel-Gurkensalat	10,90
Risotto cremig gekocht mit Kürbis und Fetakäse	10,90
Spaghetti Bolognese reine Rindfleischsoß dazu frischer Parmesan	10,90

Zucchini-Lauchcremesuppe mit Kräuteröl und Croutons	7,90
Hirschbratnockerl in kräftiger Wildbrühe mit frischen Schnittlauch	8,90
Portion Gänseschmalz hausgemacht mit Zwiebeln und Apfel, dazu frisches Bauernbrot	8,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	14,90
Nudeltascherl gefüllt mit Steinpilzen, glasiert in leichter Butter-Weissweinsoße, geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan	18,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an knackig, bunten Gärtnersalaten, dazu ofenfrisches Baguette	17,90
Ofenkürbis geschmorter Hokkaido mit cremigem Fetakäse und Wildkräutersalat	17,90
Backfisch gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade	20,90
Saueres Lüngerl hausgemacht mit Semmelknödel	16,90
Hirschgeschnetzeltes butter zart aus der Hirschhüfte in feiner Steinpilzsoße dazu Petersilienwurzelcreme und in butter geschwenkte Schupfnudeln	25,90
Backhendlbrust „Steirer Art“ gebackenes Hähnchenbrustfilet in Kürbiskernpanade an Kartoffel-Gurkensalat mit Kernöl	20,90
Hirschgulasch zart geschmortes Edelhirschgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren	24,90
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und bissl a Soß	17,90
Hausgemachter Kürbisstrudel mit Schlagsahne	7,90
Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott	p.P. 13,50

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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