

Aperitiv Empfehlung

Wassermelonenspritz

mit Prosecco und Soda

0,2 ltr 7,90



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

Tageskarte für Samstag, den 05.07.2025

Wochenendschmankerl

Fränkisches Schäufelr

saftige Schweinsschulter mit rescher Kruste, auf kräftiger Augustiner Dunkelbiersoß

dazu Speck-Krautsalat und Kartoffelknödel

19,90

Pfannkuchenstreifen in feiner Rindssuppe, mit frischem Schnittlauch und Wurzelgemüse	7,90
Burrata auf Oxsenherztomate mit gewürfelter Netzmelone und frischen Kräuter	15,90
„Mogntratzerl“ drei hausgemachte Aufstriche aus Räucherfisch, Rote-Beete-Walnuss-Feta und Obazd'n, dazu frisches Bauernbrot	12,50
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	14,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gebeizten Saibling und kleinen Sommersalat	17,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,90
Matjes Filets „Hausfrauen Art“ auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl, dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen)	18,90/21,90
Backfisch gebackener Rotbarsch mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	16,90
Fettuccine mit Lachswürfel in leichter Dill-Rahmsoße	17,50
Pulled Chicken Burger im Brioche-Bun, mit BBQ-Soß und Cole-Slow, dazu Pommes Frites	18,50
Oxsenbrustsalat würzig-sauer mariniert, mit steierischem Kürbiskernöl, dazu Bratkartoffeln	17,90
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	28,90
Spanferkelsülze hausgemacht, mit kleinem Salat, reschen Bratkartoffeln und Remoulade	17,90
Tagliata saftige Rinderlende auf nussigen Rucola und Parmesanscheiben	21,90
Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bissertl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	16,90
Orangen Creme Brûlée mit feiner Karamellkruste	7,90
Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott	p.P. 12,90

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

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