

Aperitiv Empfehlung  
**„Wassermelonen Sprizz“**  
 mit frischer Melone und Prosecco  
 0,2 ltr 6,90



Tipp zum Abschluss  
 Salted Caramel Likör 2cl 3,80  
 oder auf Vanilleeis 4,50

**Tageskarte für Freitag, den 05.08.22**

Mittagsangebot (Abend 10,90)

<b>Rahmspinat</b> mit Spiegelei und Salzkartoffeln	8,50
<b>½ Bauernhendl</b> aus dem Rohr mit Kartoffel-Gurkensalat	8,50
<b>Krautschupfnudeln</b> Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck	8,50
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gebratenen Pfifferlingen	6,90
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b> mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	8,90
<b>Flammkuchen „Pfifferling“</b> mit Schmand, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Speck	10,90
<b>Portion Obazda</b> hausgemacht, mit frischer, rescher Breze	8,90
<b>Brezenknödelcarpaccio</b> dünne Scheiben in fein, saueren Marinade dazu gebratene Pfifferlinge	12,50
<b>Vitello Tonnato</b> zartes Kalbsfleisch in fein, cremiger Karpfern-Thunfischsoße	12,90
<b>Matjes Filets „Hausfrauen Art“</b> Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen)	12,50/15,90
<b>Putenrahmgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> in Champignonrahmsoß dazu knusprige Rösti	14,50
<b>Wiener Kalbsvögerl</b> geschmorte Kalbsroulade mit Pfifferlingen und grünem Spargel gefüllt auf Sellerie-Kartoffelpüree und würziger Kräuterjus	17,90
<b>Ochsenbackerl</b> zart geschmorte Rindsbacken in kräftiger Soß mit gebraten Pfifferlingen und knusprigen Kartoffelstrudel	16,90
<b>Holzfüllersteak</b> mariniertes Schweinenackensteak, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	14,50
<b>Fleischpfanzerl</b> hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	11,90
<b>Eingelegte Himbeeren</b> mit frischer Mascarponecreme im Glas	6,90
<b>Kaiserschmarrn</b> selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott	p.P. 8,50

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

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