

Aperitiv Empfehlung

Probieren Sie einen unserer
Verschiedenen Sprizz Varianten
Limoncello, Kürbis, etc.



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld
Kellerei Pleil - Österreich
0,2 ltr 6,90

Tageskarte für Freitag, den 05.12.2025

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Münchener Wollwürscht gebräunt mit Bratensoß und Kartoffelstampf	10,90
Abgebräunter Leberkas mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat und Spiegelei	10,90
Gnocchi-Gemüsepfanne in leichter Rahmsoße	10,90

Maultäschchen kräftige Rinderbrühe mit Gemüestreifen, Schnittlauch und kleinen Maultaschen 7,90

Portion Gänseeschmalz hausgemacht mit Zwiebeln und Apfel dazu frisches Bauernbrot 7,90

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 14,50

Flammkuchen „Ziege“ mit milden Ziegenkäse, Birne, Walnuss, Lauchzwiebeln und Schmand 15,90

Nudeltascherl gefüllt mit Pfifferlingen, glasiert in leichter Butter-Weissweinsoße, geschnitten Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 18,90

Stragolapreti kleine, hausgemachte Spinatknödel mit Salbei an feiner Nussbuttersoße und Parmesan 18,50

Ziegenkäse mit Walnuss-Knusperkruste und Honig, an knackigen Gärtner-Salaten, dazu Baguette 17,90

Lachssteak saftig auf der Haut gebraten dazu cremiges Waldfilz-Risotto 24,90

Linguine mit Lachswürfel in fein cremiger Dillsoße 17,90

Hirsch Fleischpflanzerl mit Rahm-Speck-Wirsing, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 19,90

Edelhirschgulasch zart geschmort mit Waldschwammerl dazu hausgemachte Haselnuss-Spätzle und kalt gerührten Preiselbeeren 24,90

Kalbsrahmbraten zart geschmorter Hals auf feiner Rahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle 22,90

Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 17,90

Mousse au Chocolat mit frischen Beeren 8,90

Kaiserschmarrn mit Mandel-Splitter karamellisiert, dazu Apfelkompott p.P. 13,50