

Aperitiv Empfehlung

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



Sommerschmankerl

Eiskaffee oder Eisschokolade
mit feiner Schlagsahne
mit Vanilleeis 8,90

Tageskarte für Samstag, den 06.06.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Bitte beachten Sie auch unsere frische Spargelkarte

Wochenendschmankerl

Kalbsroulade

gefüllt mit Kalbsbrät, grünem Spargel und Südtiroler Speck auf Tagliatelle 21,50

Gurken-Kaltschale mit Croutons und frischer Kresse	7,90
Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen in kräftiger Rindsbrühe und frischem Schnittlauch	7,90
Portion Obazda cremig-würzig, mit ofenfrischer, rescher Breze	10,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	14,90
Nudeltascherl gefüllt mit Feige und Pecorino, 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
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
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dilldip, dazu Kartoffelrösti und ein kleiner, bunter Salat	18,90
Bachforelle „Müllerin Art“ mit Spinat gefüllt, auf Mandel-Butter, dazu Petersilienkartoffeln	23,90
Schaschlik Spieß in pikant, deftiger hausgemachter Soß, mit viel Zwiebeln, dazu Pommes Frites	16,90
Spanferkelsülze hausgemacht, mit kleinem Salat, reschen Bratkartoffeln und Remoulade	17,90
Schweinsbackerl zart geschmort in Zwiebelsud, dazu Selleriepüree und gebratene Rapsblüten	18,90
Rindsgulasch deftig geschmort mit hausgemachten, abgebräunten Breznknödeln	18,90
Roastbeef (kalt) zart Rosa gegart, dazu knackiger Spargelsalat, Petersilienkartoffeln und Sauce Bernaise	18,90
Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	17,90
Limetten-Topfenmousse hausgemacht, auf einem Erdbeerspiegel, dazu frische Erdbeeren	7,90
Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott	p.P. 13,50

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

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