

Aperitiv Empfehlung

„Bratapfel Sprizz“

Feiner Likör mit Prosecco und Eis

0,2 ltr 8,90



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

Tageskarte für Freitag, den 06.12.2024

Mittagsangebot (Abends 12,90)

Krautwickerl auf Kartoffelpüree und deftiger Dunkelbiersoß	10,90
Spaghetti in würziger Tomaten-Zucchinesugo mit herzhaften Parmesan	10,90
Münchner Wollwürscht gebräunt dazu Kartoffel-Gurkensalat	10,90

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl	8,20
Wildessenz mit wilden Nockerl und bunten Gemüsestreifen	8,90
Rote Beete Carpaccio mit cremigen Feta, in Honig-Thymian Vinaigrette und Walnussbrot	15,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	13,50
Flammkuchen „Spezial“ mit Gorgonzola, Birne, Walnuss und Schmand	15,50
Nudeltascherl gefüllt mit roter Beete in leichter Soße glasiert mit geschmolzenen Cocktailtomaten, frischen Frühlingszwiebeln und Parmesan	18,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,50
Zweierlei Filet aus Bachsaibling und Zander saftige auf der Haut gebraten dazu cremiges Weissweinrisotto, Tomatenpesto und marinierter Kohlrabischeiben	23,90
Hühnchenbrüsterl in Weissweinssoß dazu Brokkoli und Petersilienkartoffeln	18,90
Wildes Wickerl in Wirsing gewickeltes Hirschhack auf Waldpilz-Kartoffelpüree	18,50
Schweinsbackerl butter-zart geschmort auf Gnocchi mit Herbstgemüse und Kräuterseitlingen	18,90
Hirschsteak saftig gebraten auf Steinpilzravioli und knackigen Rosenkohl	25,50
Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	15,90
Crêpe gefüllt mit hausgemachten Bratapfelkompott, Honig und Bratapfeleis	8,90
Tonka Bohnen Creme Brûlée mit knusper Karamellkruste	7,50
Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott	p.P. 11,90

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

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