

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 Samstag, den 06.12.2025

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Wochenendschmankerl

Weihnachtlicher Rinderschmorbraten

zart geschmorte Rindsschulter in herzhafter Lebkuchensoße mit Mandelbällchen
und buntem Wintergemüse

22,90

Maronencremsuppe mit Zimtroutons	7,90
Gulaschsuppe vom Rind deftig, herzhaft würzig dazu Baguette	8,90
Portion Gänseschmalz 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-Weissweinsauce, geschmolzen 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 Gärtnersalaten, dazu Baguette	17,90
Lachssteak saftig auf der Haut gebraten dazu cremiges Waldpilz-Risotto	24,90
Linguine mit Lachswürfel in fein cremiger Dillsoße	17,90
Hirsch Fleischpflanzerl auf cremigen Kohlrabi-Kartoffelgemüse und Preiselbeeren	17,90
Edelhirschgulasch zart geschmort mit Waldschwammerl dazu hausgemachte Haselnussespätzle und kalt gerührten Preiselbeeren	24,90
Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	17,90
Mousse au Chocolat mit frischen Beeren	8,90
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