

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 Sonntag, den 07.08.22

Wochenendschmankerl

Vlieshaxerl

resche Portionshax vom Schwein mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 14,90

Kürbiscremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen 6,90

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 8,90

Flammkuchen „Pfifferling“ mit Schmand, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Speck 10,90

Portion Obazda hausgemacht, mit frischer, rescher Breze 8,90

Brezenknödelcarpaccio dünne Scheiben in fein, saueren Marinade dazu gebratene Pfifferlinge 12,50

Vitello Tonnato zartes Kalbsfleisch in fein, cremiger Karpfern-Thunfischsoße 12,90

Bachforelle „Müllerin Art“ entgrätet und mit Spinat gefüllt auf Mandel-Butter
 dazu Petersilienkartoffeln 16,90

Kürbisgnocchi mit Pfifferlingen, grünem Spargel, Kirschtomaten und Schalottenrahm 14,50

Putenrahmgeshnetzeltes „Züricher Art“ in Champignonrahmsoß dazu knusprige Rösti 14,50

Kalbsrückensteak zart rosa gegrillt, mit gebratenen Pfifferlingen dazu Kartoffelstrudel
 und herzhafte Rosmarinsoß 20,90

Holzfüllersteak mariniertes Schweinenackensteak, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 14,50

Saftige Bauernente resches Anterl saftig gegrillt, auf feiner Soß mit Apfelblaukraut
 und zwei Kartoffelknödel ¼ Ente 16,90 | ½ Ente 19,90

Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel
 und Gurkerl dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen) 12,50/15,90

Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 11,90

Eingelegte Himbeeren mit frischer Mascarponecreme im Glas 6,90

Kaiserschmarrn 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