

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 Sonntag, den 08.12.2024

Spanferkelbraten

aus der Schulter mit rescher Kruste auf kräftiger Augustiner Biersoß, dazu hausgemachtes Bayerischkraut und Kartoffelknödel

21,90

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
Nudeltascherl gefüllt mit roter Beete in leichter Soße glasiert mit geschmolzenen Cocktailtomaten, frischen Frühlingszwiebeln und Parmesan	18,90
Stragolapreti kleine, hausgemachte Spinatknödel, mit Salbeibutter und Parmesan	17,50
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
Saftige Bauernente resches Anterl saftig gegrillt, auf feiner Soß, mit hausgemachten Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel	¼ Ente 22,90 ½ Ente 28,90
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
Johannisbeer-Nusskuchen mit frischen Beeren und geschlagener Sahne	6,90
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