

Aperitiv Empfehlung

Wassermelonenspritz

mit Prosecco und Soda

0,2 ltr 7,90



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

Tageskarte für Sonntag, den 10.08.2025

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Wochenendschmankerl

Rollbraten

Saftig, resch gebratener Schweinebauch auf Augustiner Biersoß und Kartoffel-Gurkensalat 17,90

Leberknödelsuppe hausgemachter Leberknödel in feiner Brühe 7,90

Pfannkuchensuppe feine Rindsbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Schnittlauch 7,90

Portion Obazda cremig-würzig, mit ofenfrischer, rescher Breze 11,90

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 14,50

Flammkuchen „Pfifferling“ mit Schmand, Lauchzwiebeln, Parmesan, frischen Pfifferlingen und hauchdünnem Südtirolerspeck 15,90

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gebratenen Pfifferlingen und kleinen Sommersalat 16,90

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 16,90

Cremiges Pfifferlingsrisotto mit frischen Parmesan 16,90

Fangfrisches Forellenfilet auf der Haut gebraten dazu knackig-buntes Buttergemüse 23,90

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

Ochsenbrustsalat würzig-sauer mariniert, mit Kürbiskernöl, dazu Knoblauch-Foccacia 17,90

Schaschlikspieße in herzhafter Hausmachersoß und Pommes Frites 17,90

Schweinskotelette gebacken, dazu hausgemachte Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 18,90

Schnitzel „Norweger Art“ gefüllt mit Räucherlachs und Meerrettich dazu Pommes Frites 21,50

Rinderschmorbraten zart geschmort aus der flachen Rindsschulter in kräftiger Rotweinsöße, dazu Kaisergemüse und gebräunte Brez'nknödelscheiben 23,90

Orangen Creme Brûlée mit feiner Karamellkruste 7,90

Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott p.P. 12,90

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

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