

Aperitiv Empfehlung

„Bratapfel Sprizz“

Prosecco mit Bratapfellokör und Eis

0,2 ltr 7,90



Tipp zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,80

oder auf Vanilleeis 4,50

Tageskarte für Montag, den 12.02.2024

Mittagsangebot (Abend 11.90)

Spaghetti Bolognese mit geriebenen Käse	9,90
Currywurst rote Bratwurst mit herzhafter Currysoß dazu Pommes Frites	9,90
Krautstrudel hausgemacht mit Feta dazu Kräuterdip und gemischten Salat	9,90
Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Leberknödel und Schnittlauch	8,50
Flammkuchen „Spezial“ mit Schmand, nussigen Rucola und geräucherten Lachs	14,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	11,50
Stragolapreti kleine, hausgemachte Spinatknödel, mit Salbeibutter und Parmesan	15,50
Schlutzkrapfen mit Kartoffel-Bergkäse Fülle geschwenkt in Brauner Butter dazu Parmesan	15,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,50
Seesaiblingsfilet auf der Haut gebraten, mit gelber Beetemus und Perlgrauenstrudel	21,90
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu resche Bratkartoffeln und Preiselbeeren	27,90
Spanferkelsülze hausgemacht mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	15,90
Bierkutschergulasch zartes Rindergulasch in Dunkelbiersoß dazu Brezenknödelscheiben	18,90
Cesar Salad Romanasalat in klassischem Dressing, mit gegrillter Hähnchenbrust, Croutons, Parmesan und ofenfrisches Baguette	17,90
Kalbstaufelspitz zart rosa aus dem Rohr auf Süsskartoffelpüree und Kochsalat	18,90
Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	14,50
Bienenstichstrudel auf hausgemachten Hollunder-Kompott	8,50
Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott	p.P. 10,90

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

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