

Aperitiv Empfehlung

Probieren Sie einen unserer
Verschiedenen Sprizz Varianten
Limoncello, Wassermelone, etc.



Sommerschmankerl

Eiskaffee oder Eisschokolade
mit feiner Schlagsahne
mit Vanilleeis 8,90

Tageskarte für Mittwoch, den 12.08.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1.

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Backhendl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	10,90
Linguini in hausgemachter Gorgonzola-Soße	10,90
Bries-Milz Wurst gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	10,90

Gurkenkaltschale super erfrischend mit Dill, Jogurt und geräucherte Forellenfilet 8,90

Portion Obazda cremig-würzig, mit ofenfrischer, rescher Breze 10,90

Flammkuchen mit Pfifferlingen, Schmand und hauchdünner Südtiroler Speck 16,50

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 14,90

Nudeltascherl gefüllt mit Feige-Pecorino, glasiert in leichter Butter-Weissweinsauce,
geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 18,90

Ofenkartoffel mit frischen Kräuterquark, gebratenen Pfifferlingen und kleinem gemischten Salat 17,90

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an knackig, bunten Gärtnersalaten, dazu ofenfrisches Baguette 17,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu Pfifferling-Kartoffelpüree mit brauner Butter 24,90

Tagliata vom Simmentaler Entrecote auf Rucolasalat, gehobelten Parmesan und Knoblauchfoccacia 24,90

Piccata Milanese zarte Hähnchenbrust in Parmesan-Ei Hülle,
dazu Spaghetti, in würziger Tomatensugo 19,50

Steirer Ochsenbrustsalat würzig-sauer mariniert mit Kürbiskernöl, dazu Knoblauch Foccacia 18,90

Holzfüllersteak mariniertes Schweinenacken mit Röstzwiebel und Kräuterbutter dazu Pommes 18,90

Fränkisches Schäuferl saftige Schweinsschulter mit rescher Kruste,
auf kräftiger Augustiner Dunkelbiere Soße, dazu Speck-Krautsalat und Kartoffelknödel 19,90

Schaschlik Spieß in pikant, deftiger hausgemachter Soße, mit viel Zwiebeln, dazu Pommes Frites 17,90

Orangen Creme Brûlée mit knackiger Karamellkruste dazu frische Erdbeeren 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