

Aperitiv Empfehlung

„SARTI Rosa Sprizz“

Prosecco mit SARTI 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 Mittwoch, den 14.08.2024

Mittagsangebot (Abend 11.90)

Leberkas abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat	9,90
Kraut-Schupfnudeln vegetarisch, gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut	9,90
Münchner Wollwürscht gebräunt mit Kartoffel-Gurkensalat	9,90
Tafelspitzbrühe mit Griesnockerl und frischen Schnittlauch	7,50
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	12,50
Portion Obazda cremig-würzig, mit ofenfrischer, rescher Breze	10,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,50
Vitello Tonnato zarter Kalbstafelspitz dünn geschnitten mit feiner Thunfischsoße und Baguette	16,90
Saiblingsfilet saftig auf der Haut gebraten dazu ein cremiges Waldpilzrisotto	21,90
Riesengarnelen 4 Stück gebraten auf Fettuccine mit Tomaten-Zucchini Sugo	25,90
Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen)	17,90/20,90
Pfifferlinge gebraten auf großen bunten Sommersalat dazu ofenfrisches Baguette	18,90
Vlieshaxerl resche Portionshax vom Schwein dazu Bayerischkraut und Kartoffelknödel	18,90
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	27,90
Rinderzunge im Wurzelsud gesotten auf herzhafter Meerrettichsoß, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln	18,90
Ochsenbrustsalat würzig-sauer mariniert mit Steierischen Kürbiskernöl dazu Bratkartoffeln	16,90
Mascarponecreme hausgemacht mit frischen Erdbeeren	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