Aperitiv Empfehlung

Herbstzauber Sprizz

Kürbis-Gewürzsirup mit Prosecco

0,2 ltr 7,90

Alter Wirt - Krailling -

Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

Tageskarte für Sonntag, den 15.11.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,

Wochenendschmankerl

Kalbsleber „Berliner Art“

zart gebraten mit gegrillten Apfelscheiben und Röstzwiebeln,dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Soß 21,90

Steckrübencremesuppe mit Croutons und Kräuteröl 7,90

Pfannkuchensuppe in feiner Rinderbrühe und Gemüsestreifen 7,90

Mog'ntratzl hausgemachtes Gänseschmalz und geschäumte Nussbutter mit Bauernbrot 6,90

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

Nudeltascherl gefüllt mit Kürbis, glasiert in leichter Butter-Weissweinsoße, geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 18,90

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

Ofenkürbis geschmorter Hokkaido mit cremigem Fetakäse und Herbstsalat 17,90

Zanderfilet saftig auf der Haut gebraten dazu Belugalinsen, gelbe Karotte und feine Nussbuttersoße 24,90

Hirschmaultasche hausgemacht in Butter gebraten auf lauwarmen Blaukrautsalat und Gelberbeete 24,90

Saftige Bauernente resches Anterl saftig gegrillt, auf feiner Soß, mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel ¼ Ente 24,90|½ Ente 28,90

Tafelspitzsülze mit Meerrettichschaum, Kürbiskernöl und Petersilienkartoffeln 18,90

Schweinskotelette 220 g, gold-braun gebacken dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat 19,50

Cordon Bleu gefüllt mit saftigen Schinken und herzhaftem Käse dazu Pommes Frites 24,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und bissl a Soß 17,90

Orangen Creme Brûlée mit knackiger Karamellkruste dazu frische Beeren 8,90

Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott oder Zwetschgenröster p.P. 13,50

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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