

Aperitiv Empfehlung

Probieren Sie einen unserer
Verschiedenen Sprizz Varianten
Heidelbeere, Bratapfel etc.



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld
Kellerei Pleil - Österreich
0,2 ltr 6,90

Tageskarte für Sonntag, den 18.01.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Wochenendschmankerl

Gefüllter Schweinebauch

resch gebratener Schweinebauch mit Dunkelbiersoß und Kartoffel-Gurkensalat 17,90

Speckknödelsuppe hausgemacht, in kräftiger Rindsbrühe und frischem Schnittlauch 7,90

Gulaschsuppe vom Rind - deftig, herzhaft würzig, dazu Baguette 8,90

Portion Gänseschmalz hausgemacht mit Zwiebeln und Apfel, dazu frisches Bauernbrot 7,90

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

Flammkuchen „Ziege“ mit mildem Ziegenkäse, Birne, Walnuss, Lauchzwiebeln und Schmand 16,90

Nudeltascherl gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin, glasiert in leichter Butter-Weissweinssoße, geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 18,90

Ziegenkäse mit Walnuss-Knusperkruste und Honig, an knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 17,90

Ofenkartoffel mit Räucherlachs, frischem Kräuterschmand und kleinem, bunten Salat 18,90

Garnelenspieß auf bunten Wintersalaten, dazu ofenfrisches Baguette 19,50

Penne Bolognese mit Parmesan, dazu ein kleiner, bunter Gärtnersalat 14,90

Edelhirschragout zart geschmort mit Waldschwammerl, dazu hausgemachte Brezenknödel und kalt gerührte Preiselbeeren 24,90

Tellerfleisch zart gesottene Rindsbrüsterl, in Meerrettichrahmsoß, dazu Petersilienkartoffeln mit Wurzelgemüse und frischem Kren 18,90

Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 17,90

Apfel-Crumble mit Vanilleeis und Sahne 7,90

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