

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 Samstag, den 18.07.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Wochenendschmankerl

Spanferkelbraten

vom Schlegel mit rescher Kruste, auf kräftiger Augustiner Biersoß,
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

22,90

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

Lachstatar gebeizt mit Avocado und Rösti dazu ein kleiner gemischter Salat 18,90

Nudeltascherl gefüllt mit Pfifferlingen, glasiert in leichter Butter-Weissweinssoße,
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

Rahmpfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödel 17,90

Lachssteak saftig auf der Haut gebraten dazu cremiges Pfifferlingsrisotto 24,90

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken,
dazu Petersilienkartoffeln und kalt gerührten Preiselbeeren 28,90

Hähnchenschlegel ausgelöst knusprig gebraten dazu Cole Slow und Kräuter Dip 18,90

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

Jogurt-Limettenmousse hausgemacht mit Vanille 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