

Aperitiv Empfehlung

Herbstzauber Sprizz

Kürbis-Gewürzsirup mit Prosecco

0,2 ltr 7,90



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

Tageskarte für Sonntag, den 17.10.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Feiertagsschmankerl

¼ Kirchweih Ganserl

mit hausgemachten Apfelblaukraut, zwei Kartoffelknödel und würziger Ganserl Soß 32,90

Kürbiscremesuppe mit feinem, steierischen Kernöl 8,50

Pfannkuchensuppe in feiner Rinderbrühe und Gemüsestreifen 7,90

Kürbiscarpaccio mariniertes Hokaido mit Kernen, Baby Leaf Salat und cremigen Fetakäse 14,90

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 14,50

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

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

Zanderfilet saftig auf der Haut gebraten dazu Perlgraupenrisotto mit sautierten Waldschwammerln 24,90

Gansjung deftig mit Kragen und Innereien dazu hausgemachter Semmelknödel 17,50

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

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

Tafelspitz vom Rind auf Blattspinat mit Bouillonkartoffeln und frischem Kren 21,90

Edelhirschgulasch zart geschmort mit Waldschwammerln dazu gebräunte Brez'nknödelscheiben
und Preiselbeeren 24,90

Hausgemachte Kürbismousse mit karamelierten Kernen und Pfirsichkompott 8,90

Grieß Soufflé auf feinem hausgemachten Zwetschgenröster 7,90

Kirita Nudel frische Auszüge mit Zucker 4,20

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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