

Aperitiv Empfehlung**„Heidelbeer Sprizz“**

Feiner Likör mit Prosecco und Eis

0,2 ltr 8,90

**Wein Empfehlung**

150+1 Langhe DOC Bianco

feiner Chardonnay Cuveé, Italien

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

Tageskarte für Montag, den 20.01.2025**Mittagsangebot (Abends 12,90)**

Entengröstl mit gebräunten Knödel, Entenfleisch und Spiegelei 10,90

Bunter Bohnen-Gemüse Eintopf mit frischen Bauernbrot 10,90

Bries-Milzwurst gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 10,90

Steckrübencremesuppe mit Croutons und frischer Gartenkresse 7,90

Feine Rinds Bouillon mit Leberspätzle und frischen Schnittlauch 7,90

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 13,50

Flammkuchen „Spezial“ mit Schmand, hausgebeizten Lachs, Kirschtomaten und Rucola 16,90

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 16,50

Nudeltascherl mit Pfifferlingsfüllung, glasiert in leichter Butter-Weissweinsauce und frischen Pramesan 18,90

Doradenfilet glasig auf der Haut gebraten dazu Zucchini-Fenchel-Tomatenragout und cremiges Weissweinsrisotto 23,90

Knusperhendl gebackenes Hähnchenbrustfilet in Pankopanade an großen gemischten Wintersalat dazu Kräuterdip und frischen Baguette 18,90

Edelhirschgulasch mit Waldpilzen in kräftiger Soß mit hausgemachten Semmelknödel und Preiselbeeren 22,90

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

Münchner Sauerbraten butter zart geschmort, in herzhafter Soß dazu gebräunte Brez'nknödelscheiben und hausgemachtes Apfel-Blaukraut 20,80

Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 16,90

Hausgemachtes Mandel Parfait mit gebrannten Mandeln dazu Zwetschgenröster 8,50

Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott p.P. 11,90

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

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