

Aperitiv Empfehlung

„Bratapfel Sprizz“

Feiner Likör mit Prosecco und Eis

0,2 ltr 8,90



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

Tageskarte für Mittwoch, den 20.11.2024

Mittagsangebot (Abends 12,90)

Leberstrudel hausgemacht auf Sauerkraut	10,90
Gemüsecurry vegetarisch mit Kokosmilch und Reis	10,90
Lasagne al Forno mit Käse überbacken dazu ein kleiner gemischter Salat	10,90
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Steierischen Kernöl	7,90
Hausgemachte Leberknödel in feiner Rindssuppe mit frischen Schnittlauch	7,90
Hausgemachtes Gänseschmalz mit Zwiebeln und Apfel dazu frischen Bauernbrot	7,50
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	13,50
Mie Nudelsalat Chinanudeln in exotischem Dressing mit Rindfleisch und Thaibasilikum	13,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,50
Bachforelle „Müllerin Art“ entgrätet, mit Spinat gefüllt, auf Mandel-Butter, dazu Petersilienkartoffeln	22,90
Schweinefiletgeschnetzelte in Pfefferrahmsoße dazu Krokettenbällchen	18,90
Bauernschmaus herzhaftes Pfandl mit Nürnberger, Kassler und Schweinebraten dazu Sauerkraut und hausgemachte Semmelknödel	19,50
Wildes Wickerl in Wirsing gewickeltes Hirschhack auf Selleriepüree und Schupfnudeln	18,50
Kesselfrische Blut -und Leberwürscht auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	16,90
Piccata Milanese zarte Hähnchenbrust in Parmesan-Ei Hülle, dazu feine Taglitle, in würziger Tomatensugo	18,90
Rinderragout „Stroganoff Art“ mit Gurkerl und Rote Beete auf knusprigen Tellerrösti	18,50
Edelhirschgulasch mit Waldpilzen in kräftiger Soß mit gebräunten Brezenknödelscheiben und Preiselbeeren	22,90
Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	15,90
Apfelcrumble lauwarm gebacken dazu Vanilleeis	7,90
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