

Aperitiv Empfehlung

Probieren Sie einen unserer
Verschiedenen Sprizz Varianten
Limoncello, Wassermelone, etc.



Frischer Mai Bock

Der Helle Augustiner Mai Bock
würzig und kräftig
Hoibe 4,80 / Mass 9,60

Tageskarte für Mittwoch, den 22.04.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Bitte beachten Sie auch unsere frische Spargelkarte

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Schweinlendchen gebraten mit Ajvar und Zwiebelwürfel dazu Pommes Frites	10,90
Bries-Milzwurst gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	10,90
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark würzigem Ratatouillegemüse	10,90

Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen in kräftiger Rindsbrühe und frischen Schnittlauch 7,90

Portion Obazda cremig-würzig, mit ofenfrischer, rescher Breze 10,90

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

Nudeltascherl gefüllt mit Feige und Pecorino, glasiert in leichter Butter-Weissweinsosse,
geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 18,90

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

Bärlauchknödel kleine, hausgemachte Knödel auf Spargelragout, dazu Parmesan 18,90

Matjes Filets „Hausfrauen Art“ auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel
und Gurkerl, dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen) 18,90/21,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf cremigen Perlgrauen, Bärlauch und Spargelspitzen 24,90

Kalbsrahmgoulasch butter zart mit hausgemachten Knopfspätzle 19,90

Kalbsleber „Berliner Art“ zart gebraten mit gegrillten Apfelscheiben und Röstzwiebeln,
dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Soß 19,90

Saftige Bauernente resches Anterl saftig gegrillt, auf feiner Soß, mit hausgemachtem Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel Ente 23,90 | ½ Ente 28,90

Frische Erdbeeren auf feiner Mascarponecreme 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