

Aperitiv Empfehlung
„Wassermelonen Sprizz“
 mit frischer Melone und Prosecco
 0,2 ltr 6,90



Tipp zum Abschluss
 Salted Caramel Likör 2cl 3,80
 oder auf Vanilleeis 4,50

Tageskarte für Donnerstag, den 22.09.22

Frisch eingetroffen: Augustiner Wies'n Bier 2022 frisch vom Fass

Hoibe 4,30 / Mass 8,60

Mittagsangebot (Abend 10.90)

Buntes Bauerngröstl mit geröstete Knödel, Braten und Ei dazu ein kleiner Salat 8,50
Deftiger Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Wienerwürschtl dazu Bauernbrot 8,50
Lasagne mit Käse überbacken dazu ein kleiner Salat 8,50

Kürbiscremesuppe mit feinem Kernöl 6,90

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 8,90

Portion Obazda hausgemacht, mit frischer, rescher Breze 8,90

Kalbsrahmgulasch zart geschmort, mit hausgemachten Butterspätzle 15,90

Rinderlendensteak mit gebratenen Steinpilzen an Pastinaken-Steinpilzpuree 24,90

Bierbratl saftig mit rescher Kruste dazu Augustiner Biersoß und Kartoffel-Gurkensalat 14,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf cremigen Steinpilzrisotto und gebratene Steinpilze 18,90

Hirschgulasch zart geschmortes Edel Hirschgulasch mit Waldschwammerln,
 dazu hausgemachte Semmelknödel und Preiselbeeren 17,90

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen in feiner Soß 14,90

Dunkelbiertgulasch vom Rind, zart geschmort mit Wurzelgemüse und Semmelknödel 15,50

Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel
 und Gurkerl dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen) 12,50/15,90

Panna Cotta auf Waldbeerenspiegel und frischen Beeren 6,90

Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott p.P. 9,50