

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 Freitag, den 23.09.22

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

Hoibe 4,30 / Mass 8,60

Mittagsangebot (Abend 10.90)

Germknödel mit Powidlfüllung auf Vanillesoß und Mohn 8,50
Rotbarsch gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat 9,90
Kassler auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf 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

Kesselfrische Blut -und Leberwürscht auf Sauerkraut und Kartoffelstampf 13,90

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 14,90

Kalbsrahmgulasch zart geschmort, mit hausgemachten Butterspätzle 15,90

Hirschsteak mit gebratenen Steinpilzen an Pastinaken-Kartoffelstampf 24,90

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 und Rossmarin in feiner Soß 14,90

Dunkelbiertulasch vom Rind, zart geschmort mit Wurzelgemüse und Brezenknödelscheiben 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

Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 12,90

Panna Cotta auf Waldbeerenspiegel und frischen Beeren 6,90

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