

Aperitiv Empfehlung

„Michi's Herbstzauber“

Prosecco mit Gewürzsirup und Eis

0,2 ltr 7,90



Tipp zum Abschluss

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

Tageskarte für Dienstag, den 24.01.23

Mittagsangebot (Abend 10.90)

Rahmschwammerl mit hausgemachten Semmelknödel	8,90
Königsberger Klopse vom Schwein in cremiger Karpersoß mit Duftreis	8,90
Pfannengyros mit Pommes und hausgemachtes Zaziki	8,90

Pfannkuchen in kräftiger Rindsbouillon und frischen Schnittlauch 6,90

„**Mogntratzerl**“ drei hausgemachte Aufstriche aus Schnittlauch, Obadzda und Griebenschmalz
dazu frisches Bauernbrot 10,90

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Frühlingslauch 9,90

Hausgemachte Fischpflanzlerl auf feiner Dijon Senfsoß dazu Reis und Marktgemüse 14,90

Cremiges Rote-Beete Risotto mit gezupften Ziegenkäse und Radiesserlsprossen 13,50

Vlieshaxe vorderes Schweinshaxerl auf würziger Augustiner Dunkelbiersoß,
dazu Kartoffelknödel und Bayerischkraut 14,90

Kälberne Fleischpflanzlerl auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln 14,90

Braumeister Schnitzel gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Essiggurken und Speck, dazu Pommes 17,90

Gesottene Ochsenbrust auf bunten Marktgemüse, Brühe und frischen Kren 14,90

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken,
dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren 21,90

Sauerer Kalbslüngrerl hausgemacht mit Semmelknödel 13,90

Hirschschnitzel aus der Oberschale, in würziger Brezenpanade, auf buntem Gemüsebett
und Preiselbeeren 18,90

Hirschgulasch zart geschmortes Edel Hirschgulasch mit Waldschwammerln, dazu gebräunte
Brezenknödelscheiben und Preiselbeeren 18,90

Kärntner Nudeltascherl mit Kürbisfüllung, in Weisswein-Buttersoß und Parmesan 14,90

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

Orangen Creme Brûlée mit knusper Karamellkruste 6,90

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

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

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