

Aperitiv Empfehlung

„Michi's Herbstzauber“

Prosecco mit Gewürzsirup und Eis

0,2 ltr 7,50



Tipp zum Abschluss

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

Tageskarte für Donnerstag, den 24.11.22

Mittagsangebot (Abend 10.90)

Leberkas abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat	8,90
Kaspressknödel auf Rahmwirsing	8,90
Bries-Milz Wurst gebacken mit Sauce Remoulade, an Kartoffel-Gurkensalat	8,90
Kaspressknödel hausgemacht in kräftiger Rindsbouillon und frischem Schnittlauch	6,90
„Mogntratzlerl“ drei Aufstriche aus Schnittlauch, Paprika und Tuna, mit frischem Bauernbrot	10,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	9,90
Roastbeef (Kalt) leicht rosa aufgeschnitten an Salatsträußerl, dazu Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	14,90
Hirschgulasch zart geschmortes Edel Hirschgulasch mit Waldschwammerln, dazu gebräunte Brezenknödelscheiben und Preiselbeeren	18,90
Kürbislasagne auf cremiger Kürbissoße und ein kleiner gemischter Salat	12,90
Hähnchencurry mild, mit bunten Gemüse dazu Duftreis	13,90
Zanderfilet saftig auf der Haut gebraten, dazu Risotto mit gebratenen Kräutersaitlingen	18,90
Dreierlei Knödel hausgemacht aus Spinat, Rote Bete und Käse, in feiner Nussbutter	14,90
Kärntner Nudeltascherl mit Steinpilzfüllung, in Nussbutter und frischem Parmesan	14,90
Wiener Backhendl goldbraun gebacken an Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tatar	14,90
Pichelsteiner Eintopf mit Ochsenfleisch und reichlich Gemüse dazu frischer Kren und Brot	12,90
Nürnberger Schweinswürstl vom Grill auf Sauerkraut und Kartoffelstampf	11,90
Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	12,90
Orangen Creme Brûlée mit knusper Karamellkruste	6,90
Lebkuchenmousse mit Glühweingelee im Weckglas	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