

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 Mittwoch, den 25.01.23

Mittagsangebot (Abend 10.90)

Rahmschwammerl mit hausgemachten Semmelknödel	8,90
Königsberger Klopse vom Schwein in cremiger Karpersoß mit Duftreis	8,90
Wirsingwickerl mit Hackfleisch auf deftiger Bratensoß dazu Kartoffelstampf	8,90

Pfannkuchen in kräftiger Rindsbouillon und frischen Schnittlauch 6,90

„Mogntratzler“ 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

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

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

Dunkelbieregulasch vom Rind, zart geschmort mit Wurzelgemüse und Brezenknödelscheiben 15,50

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

Sauerer Kalbslüngrerl hausgemacht mit Semmelknödel 13,90

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

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