

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 Montag, den 28.09.22

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

Hoibe 4,30 / Mass 8,60

Mittagsangebot (Abend 10.90)

Gefüllte Paprika auf Tomatensoße und Duftreis 8,50
Bries-Milzwurst gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 8,50
Blut -und Leberwurst Gröstel mit Bratkartoffeln und Spiegelei 8,50

Pfannkuchensuppe in kräftiger Rindsboullion und frischen Schnittlauch 6,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 8,90

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

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

Kärtner Nudeltascherl mit Kürbisfüllung in feiner Kürbissoß 14,90

Münchner Zwiebelfleisch gebratene Ochsenbrust auf Zwiebelsoß dazu Bratkartoffeln 14,50

Kalbsrahmgulasch zart geschmort, mit hausgemachten Butterspätzle 15,90

Hirschroulade fein gefüllt mit herzhafter Wildsoß auf Pastinaken-Kartoffelstampf 15,50

Hirschsteak mit gebratenen Steinpilzen dazu Mandelkroketten und Marktgemüse 24,90

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen und Rosmarin in feiner Soß 14,90

Dunkelbiergulasch 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

Kleine Cappuccino Mousse im Weckglasl 5,90

Kaiserschmarrn selbstgemacht, 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