Aperitiv Empfehlung

„Zwetschgenstrudel - Sprizz“

mit Zwetschgenikör und Prosecco

0,2 ltr 7,90

Alter Wirt - Krailling -

Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil- Österreich

0,2 ltr 6,90 / 0,75 ltr. 26,00

Tageskarte für Dienstag, den 28.11.2023

Mittagsangebot (Abend 11.90)

Bohneneintopf hausgemacht, mit Rindfleisch, dazu ofenfrisches Bauernbrot	9,90
Münchner Zwiebelfleisch gebratene Ochsenbrust mit Zwiebelsoße und Bartkartoffeln	9,90
Gebackener Mozzarella an gemischtem Wintersalat, dazu Preiselbeeren und Baguette	9,90
Kürbiscremesuppe mit feinem Kernöl und gerösteten Kernen	7,50
Kaspressknödel hausgemacht, in kräftiger Rindsbouillon und frischem Schnittlauch	6,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Frühlingslauch	9,90
Flammkuchen „Spezial“ mit Schmand, Gorgonzola, Birne und Walnüssen	13,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	14,90
Stragolapreti kleine, hausgemachte Spinatknödel, mit brauner Butter und Parmesan	14,50
Rucolasalat mit feinem, hausgemachten Walnußdressing, dazu Rote Bete, gebratene Egerlinge, Kräutersaitlinge und ofenfrisches Baguette	13,90
Saibling auf der Haut gebraten, mit Steinpilzrisotto und Pesto	17,90
Saueres Lüngerl hausgemacht mit Semmelknödel	13,90
Schweinefilet Medaillons saftig und zart, auf Tagliatelle, mit hausgemachter Schinken-Pfefferrahmsoß, dazu Zucchinigemüse	16,50
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu resche Bratkartoffeln und Preiselbeeren	23,90
Hirschsteak zart gebraten, in feiner Soß, auf Kartoffelrösti, dazu Wintergemüse	22,90
Hirschgulasch zart geschmortes Edel Hirschgulasch mit Waldschwammerln, dazu hausgemachter Brezenknödelknödel und Preiselbeeren	18,90
Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	12,90
Dampfnudel mit hausgemachter Vanillesoß	7,50
Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott	p.P. 9,90

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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