Aperitiv Empfehlung

Wassermelonenspritz

mit Prosecco und Soda

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 Samstag, den 30.08.2025

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Wochenendschmankerl

Schweinshaxerl

resche Portionshax vom Schwein, dazu Speckkrautsalat und Kartoffelknödel 19,90

Perlgraupensuppe mit Gemüsewürfel und geräuchertem Wammerl 7,90

Karotten-Ingwer-Kokossuppe mit gerösteten Sesam 7,90

Portion Obazda cremig-würzig, mit ofenfrischer, rescher Breze 11,90

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 14,50

Flammkuchen „Pfifferling“ mit Schmand, Lauchzwiebeln, Parmesan, frischen Pfifferlingen und hauchdünnem Südtirolerspeck 15,90

Hausgemachte Pfifferlingsknödel mit frischen Pfifferlingen und brauner Butter 16,90

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 16,90

Matjes Filets „Hausfrauen Art“ auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl, dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen) 18,90/21,90

Saueres Lüngerl hausgemacht mit Semmelknödel 16,90

Spareribs saftige Babyribs mit BBQ Soße und Ofenkartoffel mit Kräuterquark 18,90

Kalbsleber „Berliner Art“ zart gebraten mit gegrillten Apfelscheiben und Röstzwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Soß 19,90

Rindsgulasch mit Wurzelgemüse und gebräunten Brez´nknödelscheiben 18,90

Kalbsragout mit Pfifferlingen und feinen Tagliatelle 19,20

Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 17,90

Orangen Creme Brûlée mit feiner Karamellkruste 7,90

Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott p.P. 12,90

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

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