

Tageskarte

1 Salatteller vom Buffet 3.90 €

Vorspeise:

Festtagssuppe mit Leberspätzle, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen (A,C,G) 4.50 €

Klare Waldpilzsuppe 4.50 €

3erlei im Glas, Melone an Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella, Feige trifft Ziegenkäse 7.90 €

Rote Beete Carpaccio mit Feta, Walnüssen und Weißbrot 6.90 €

Kleines Gericht :

Sauere Lunge mit Semmelknödel (A,C,G) 9.90 €

Ohne Fleisch:

Geröstete Semmelknödel mit Rührei, frischen Champignons und Salat (A,C,G) 13.90 €

Gemüseplatte mit Röstkartoffeln und 2 Spiegeleier (G,C) 14.90 €

Vom Schwein:

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat (A,C,G) 16.30 €

3 Schweinemedallions im Speckmantel auf Rahmschwammerlsoße, Rösti, Spätzle und Salat (A,C,G) 18.90 €

Schweinebraten mit Knödel und Salat (L) 14.90 €

Cordon Bleu mit Röstkartoffeln und Salat (A,C,G) 18.30 €

Vom Fisch:

Zanderfilet auf Kräuterrahmsoße, Petersilienkartoffeln und Wirsinggemüse (A,G) 18.90 €

Vom Geflügel:

Entenbrust mit Knödel, Rösti und Blaukraut 18.90 €

Vom Kalb:

Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel und Salat (A,C,G) 18.90 €

Vom Wild:

Duett vom Wildrücken, Wildschwein und Reh, auf Waldpilzrahmsoße, Spätzle und 21.90 €

Speckrosenkohl (A,C,G)

Rehbraten mit Semmelknödel, Spätzle und Salat (A,C,G) 19.30 €

Desserts:

Crepe mit Limettencremefüllung und 1 Kugel dunkles Schokoladeneis (A,C,G) 6.00 €

Tiramisu im Glas (A,C,G) 4.90 €

Bayerisch Creme im Glas mit Maracuja-Aprikosen-Topping (C,G) 5.90 €

Bei Allergien lassen Sie sich vom Wirt oder Koch beraten. Allergenkennzeichnung: A Weizen, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, R Weichtiere, Zusatzstoffe: 1 Nitrit, 2 Phosphat, 4 Koffein, 3 Konservierungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Farbstoffe, 8 Antioxidationsmittel

Wir sagen Danke schön für Ihren Besuch und wünschen Guten Appetit!

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 20 Uhr