

# Tageskarte

1 Salatteller vom Buffet 4.00 €

## Vorspeise:

Nudelsuppe mit Rindfleisch- und Gemüswürfeln (L, A, C, G) 4.80 €

Spargelcremesuppe (G) 5.30 €

## Kleines Gericht :

Pikantes serbisches Reisfleisch mit Salatteller 11.90 €

Sauere Lunge mit Semmelknödel (A, C, G) 11.90 €

## Ohne Fleisch:

Spaghetti mit rotem Pesto (Tomate), Parmesan und Salat (A, C, G, G) 15.90 €

Spinatknödel in geklärter Butter mit Rucola, Parmesan und Salat (A, C, G) 15.90 €

## Portion Abensberger Spargel :

Portion Spargel mit Salzkartoffeln und geklärter Butter 16.90 €

oder hausgemachter Sauce Hollandaise (C, G) 16.90 €

dazu Portion Schnitzel Wiener Art (A, C) 8.50 €

dazu 120 g Saftschinken 4.20 €

## Vom Schwein:

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat (A, C) 16.90 €

3 Schweinemedallions auf Rahmschwammerlsoße mit Rösti, Spätzle und Salat (A, C, G) 19.90 €

Schweinebraten mit Knödel und Salat 15.90 €

## Vom Rind :

Pfeffersteak von der Lende auf Pfefferrahmsoße mit Pommes frites und Salat (G) 24.90 €

Gulasch mit Nudeln und Salat (A, C) 19.90 €

## Vom Wild : aus den umliegenden Revieren

Rehmedallions auf Natursoße, mit Steinpilzbutter, Rösti, Spätzle und Salat (A, C, G) 24.90 €

## Vom Fisch:

Zanderfilet auf Rieslingrahmsoße, Salzkartoffeln und Gemüse (A, G) 19.90 €

## Vom Geflügel:

Putensteak auf Pfefferrahmsoße mit Kroketten und Salat (A, C, G) 19.90 €

## Desserts:

Quarkknödel mit Marillenfüllung auf Zwetschgensoße (A, C, G) 6.50 €

Mousse au chocolat mit marinierten Erdbeeren (C, G) 6.90 €

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 Sulfid, 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 Uhr und von 17.30 Uhr bis 20 Uhr