

Tageskarte

1 Salatteller vom Buffet 4.00 €

Vorspeise:

Festtagssuppe mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Leberspätzle (A,C,G) 4.80 €

Kartoffelsuppe 4.80 €

Champignons in Knoblauchöl gebraten mit Blattsalat und Weißbrot 7.90 €

Ohne Fleisch:

Spaghetti mit Bärlauchpesto und Salat (A,C,G,H) 15.90 €

Geröstete Spinatknödel mit Rührei, frischen Champignons und Salat (A,C,G) 14.90 €

Cremige Champignons auf Toast mit Salat (vegan) (A,F) 13.90 €

Vom Schwein:

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

Schweinebraten mit Knödel und Salat 15.90 €

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

Jägerschnitzel mit Rahmschwammerlsoße, Spätzle und Salat (A,C,G) 18.90 €

Paprikaschnitzel mit Reis und Salat (G) 16.90 €

Spanferkelbraten mit Knödel und Bayerisch Kraut (M) 18.90 €

Vom Geflügel:

Putensteak auf Pfefferrahmsoße, Kroketten und Salat (A,G) 18.90 €

¼ Ente mit Knödel und Blaukraut 18.90 €

Vom Fisch:

Zanderfilet mit Kräuterrahmsoße, Petersilienkartoffeln und Salat (A,G) 19.90 €

Vom Rind:

Pfeffersteak von der Lende auf Pfefferrahmsoße, Röstkartoffeln und Salat (G) 24.90 €

Desserts:

2 Quarkknödel mit Marillenfüllung auf Zwetschgensoße 6.50 €

2 Apfelkücherl mit 1 Kugel Vanilleeis (A,C,G) 6.50 €

Bei Allergien lassen Sie sich vom Wirt oder Koch beraten. Allergenkezeichnung: 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 14.00 Uhr und 17.30 bis 20 Uhr