

Tageskarte

Sommergetränk : spritzige Roseweinschorle 0,5 l mit Zweigelt weiß gepresst 5.90 €

1 Salatteller vom Buffet 4.00 €

Vorspeise:

Mangoldcremesuppe mit Weißbrot-Croutons (A,G) 4.80 €

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen (A,C,G) 4.80 €

Kleines Gericht :

1 Scheibe gebratener Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen, Blattsalat und Weißbrot (A,G,H) 11.90 €

Glasfleisch mit Röstkartoffeln 11.90 €

Großer Salat :

Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Weißbrot 18.90 €

Ohne Fleisch:

Geröstete Semmel- und Kartoffelknödel mit frischen Pfifferlingen, Rührei und Salat 16.90 €

1 Paprikaschote mit Bulgur-Fetafüllung auf Kurkumasoße mit Salat (G) 14.90 €

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 €

Currywurst mit Pommes frites (1,2) 10.50 €

Schweinebraten mit Knödel und Salat (A,L) 15.90 €

Grillteller (Pute, Schweinerückensteak, Schweinebauch, Würstl) mit Röstkartoffeln und Salat 18.90 €

Paprikaschnitzel mit Reis und Salat (G) 15.90 €

Vom Rind :

Pfeffersteak von der Lende mit Pommes frites, Pfefferrahmsoße und Salat (G) 25.90 €

Rinderroulade mit Nudeln und Salat (A,C,G,M) 19.90 €

Vom Fisch:

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

Vom Geflügel:

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

Desserts:

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

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

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