

Tageskarte

1 Salatteller vom Buffet 4.00 €

Vorspeise:

Leberspätzlesuppe mit Gemüsestreifen (A,C) 4.70 €

Kleines Gericht :

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

Gebratener Garnelenspieß auf Kräuterrahmsoße mit Reis und Salat 10.90 €

Ohne Fleisch:

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

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

Vom Schwein:

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

Jägerschnitzel mit Rahmschwammerlsoße, Spätzle und Salat 18.90 €

Schweinebraten mit Knödel und Salat 15.90 €

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

Leber sauer mit Röstkartoffeln und Salat (A,G) 17.90 €

Geröstete Leber- und Blutwurst mit Röstkartoffeln und Salat 16.90 €

Vom Rind:

Pikantes Gulasch mit Nudeln und Salat (A,C) 18.90 €

Porterhousesteak (größerer Filetanteil) ca. 450 g mit Pommes frites, Kräuterbutter und 34.50 €

Cowboybohnen

T-Bonesteak (mit Filetanteil) ca. 500 g mit Röstkartoffeln, Kräuterbutter und Salat 33.50 €

Vom Geflügel:

Putensteak auf Pfefferrahmsoße, Kroketten und Salat 18.90 €

Vom Fisch:

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

Desserts:

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

2 Quarkknödel mit Marillenfüllung auf Mandarinensoße (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 14.00 Uhr und 17.30 bis 20 Uhr