

Tageskarte

Weinempfehlung : trockener Rotwein aus Sizilien Sedára Donna Fugata 0,25 l 7.40 €

Bei den Hauptgerichten mit Salat dürfen Sie sich 1 Salatteller vom Buffet selber holen. Ein
2. Salatteller wird mit 4 € berechnet.

Vorspeise:

Grießnockerlsuppe (A,C,) 4.80 €

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfel (A,G) 4.80 €

Kartoffelsuppe (Vegan) 4.80 €

Kleines Gericht :

1 gebratener Garnelenspieß auf Rieslingrahmsoße, Reis und Salat (A,G) 11.90 €

Großer Salat :

Cäsarsalat, Romanasalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Parmesan, Weißbrotwürfel (A,G,D) 18.90 €

Ohne Fleisch:

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

Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A,C,G) 15.90 €

Panierte Zucchini schnitzel mit Knoblauch-Dip, Salzkartoffeln und Salat (A,C,G) 15.90 €

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 €

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Salat (A,L) 16.90 €

Krautwickerl mit Kartoffelbrei und Salat (G) 16.90 €

Rahmschnitzel mit Eiernudeln und Salat (A,C,G) 17.90 €

Vom Rind:

Pfeffersteak von der Lende mit Kartoffel-Wedges und Salat (A,G) 25.90 €

Vom Fisch:

Zanderfilet auf Rieslingrahmsoße, Salzkartoffeln und Gemüse (A,G) 20.90 €

Vom Geflügel:

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

Desserts:

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

2 Apfelkiachl mit 1 Kugel Vanilleeis (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