

# ...Tageskarte 17. Dezember 2022 ...

Getränke -Empfehlung: Erdinger Brauhaus Natur-Radler 0,33l 3,60 €  
Erdinger Schneeweiße 0,5l 3,80 €

## ...Vorspeisen/ kalte Gerichte...

Maronencremésuppe mit Sahnehaube .....	3,90 €
Hausgemachte Leberknödelsuppe .....	4,10 €
Bunte Vorspeisenvariation nach Art des Hauses.....	10,90 €
Carpaccio vom Semmelknödel mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola .....	9,90 €
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Balsamico, Rucola und Parmesan .....	12,80 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich an buntem Salat mit Berner Rösti u. Kräuterschmand	11,80 €
Italienischer Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen, Oliven & Mozzarella dazu Brot.....	10,80 €

## Hauptgerichte...

gebratenes Lachs- & Zanderfilet mit Riesling-Rahm, Reis und Buttergemüse .....	22,50 €
Nudeln in Trüffelrahmsauce mit gebratenen Putenbruststreifen, gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola .....	13,80 €
Spinat-Käsespätzle mit Mozzarella und Salat .....	12,80 €
hausgemachte 3erlei Knödel (Spinat, Käse, Schwammerl) mit zerlassener Butter auf buntem Gemüse dazu Parmesan und Rucola .....	13,90 €
gebratene Gemüsepfanzerl an Rahmschwammerl dazu Gemüsereis .....	11,90 €
Metzger-Pfandl – gebratenes Schweinelendchen, Grillwürstl, gebratener Schinken mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln dazu buntes Gemüse.....	16,50 €
Hirschbraten „Baden-Baden“ mit Rahmschwammerl, gefüllte Preiselbeer-Birne, hausgemachte Spätzle dazu ein kleiner gemischter Salat.....	19,90 €
½ Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel.....	19,80 €
Ofenfrische ½ Schweinshax mit Kartoffelknödel und dazu ein kleiner Krautsalat.....	12,80 €
Rinderschmorbraten „Burgunder-Art“ in kräftiger Rotweinsoupe dazu Apfelblaukraut und hausgemachte Semmelknödel.....	16,80 €
Lammbraten (aus eigener ökologischer Zucht) mit kräftiger Thymianjus dazu hausgemachten Kartoffelgratin und Speck-Rosenkohl.....	19,80 €

## Spezialitäten vom Milchkalb:

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren und hausgem. Kartoffel-Gurkensalat....	17,80 €
Rahmbraten vom Milchkalb mit hausgemachte Spätzle dazu ein kl. gemischter Salat.....	16,80 €

## Dessert...

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne .....	6,50 €
Bananensplit mit Eierlikör, Vanilleeis und Sahne.....	6,50 €
Crème brûlée mit buntem Obstsalat und Sahne.....	6,50 €
Lauwarmer Lebkuchenstrudel mit Vanilleeis und Sahne.....	6,50 €
Walnuss-Eiscreme auf Eierlikörspiegel mit Schokosauce und Sahne.....	6,50 €
bunte Dessertvariation nach Art des Hauses .....	7,90 €
Hausgemachte Kuchen.....	3,10 €

**Kugel Eis ..... 1,50 €/Kugel+ Sahne 0,50 €**  
**(Vanille, Erdbeer, Pistazie, Schoko, Walnuss, Amarena-Kirsch, Stracciatella)**

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Personal erfragen!

Bei kleineren Portionen berechnen wir ca. 20 % weniger.

Bei einer Umbestellung verlangen wir 0,50€ extra.

Wir gehen selbstverständlich auch auf die Wünsche unserer kleineren Gäste ein

Bitte geben Sie uns immer Bescheid, wenn Sie an Unverträglichkeiten leiden