

...Tageskarte 15. Januar 2023 ...

Getränke -Empfehlung: Erdinger Schneeweiße 0,5l 3,80 €

...Vorspeisen/ kalte Gerichte...

Kartoffelcremesuppe mit Sahnehaube.....	3,90 €
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	13,80 €
Italienischer Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen, Oliven & Mozzarella dazu Brot.....	10,80 €

Hauptgerichte...

gebratenes Lachs-& Zanderfilet mit Riesling-Rahm, Basmatireis und Buttergemüse	22,50 €
Nudeln in Trüffelrahmsauce mit gebratenen Putenbruststreifen, gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola	13,80 €
3erlei Knödel (Pilz, Käse, Spinat) mit zerlassener Butter, Gemüse, Parmesan, Rucola.....	13,90 €
Spinat-Käsespätzle mit Mozzarella und Salat	12,80 €
gebratene Gemüseplanzerl an Rahmschwammerl dazu Gemüsereis	11,90 €
Metzger-Pfandl – gebratenes Schweinelendchen, Grillwürstl, gebratener Schinken mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln dazu buntes Gemüse.....	16,50 €
Portion Schweinswürstl mit Sauerkraut und Bratensoße.....	9,80 €

Tagesempfehlung

Lammgulasch mit Rosmarinkartoffeln dazu ein kleiner gemischter Salat.....	14,80 €
Boeuf la Motte (Rinderschmorbraten) in kräftiger Soße gegart mit Blaukraut und Semmelknödel.....	16,80 €

Spezialitäten vom Milchkalb

Rahmbraten vom Milchkalb mit hausgemachten Spätzle und Salat.....	16,80 €
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat.....	19,80 €

Dessert...

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Crème brûlée mit frischem Obstsalat und Sahne.....	6,50 €
Walnuss-Eiscreme auf Eierlikörspiegel mit Schokosauce und Sahne.....	6,50 €
bunte Dessertvariation nach Art des Hauses	7,90 €
Bananensplit mit Vanilleeiscreme, Eierlikör, Schokosauce und Sahne	6,90 €
Hausgemachter Kuchen (Käsekuchen mit Pfirsich oder Zwetschgen- Nusskuchen.....)	3,10 €
Kugel Eis	1,50 €/Kugel+ Sahne 0,50 €
(Vanille, Erdbeer, Pistazie, Schoko, Walnuss, Amarena-Kirsch)	

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