

...Tageskarte 21.März 2026...

Maxlrainer Schlossweiße 0,5l 4,40 €

Erdinger Naturradler 0,5 l 4,40 €

St. Prosper 0,5l 4,70 €

...Vorspeisen/kalte Gerichte...

Spargel-Cremesuppe mit Sahnehaube.....	4,90 €
Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig und Mandeln gratiniert, dazu Blattsalat mit Himbeerdressing.....	14,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, dazu Berner Rösti und ein bunter Salat.....	17,90 €
Lauwarmer geräucherter Entenbrust an Blattsalat mit Orangendressing dazu Preiselbeerschaum und gebr. Pilze.....	16,80 €

Hauptgerichte...

gebr. Lachs & Zander an Rieslingrahm mit Reis und buntem Gemüse.....	24,90 €
Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Blattspinat und Salzkartoffeln.....	17,90 €
Gebackene Forelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade.....	17,90 €
dreierlei hausgemachte Knödel (Spinat, Käse, Pilz) auf Gemüse mit zerlassener Butter, Parmesan und Rucola.....	14,90 €
hausgemachter Bärlauchknödel mit Rahmschwammerlsauce.....	11,90 €
Spinat-Bärlauch-Käsespätzle mit Mozzarella und buntem Salat.....	13,90 €
Frühlings-Cordon bleu, gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse, dazu Bratkartoffeln und Salat.....	19,50 €
2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensauce.....	12,90 €
Boeuff lamotte- Rinderschmorbraten Burgunder Art mit Semmelknödel und Blaukraut.....	18,80 €
Portion Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Krautsalat.....	15,80 €
½ gebratene Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel.....	23,50 €
Lammbraten (aus eigener Aufzucht) mit Kartoffelgratin und buntem Salat.....	22,80 €
Rinderlendengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse.....	23,90 €
Frischer griechischer Stangenspargel an Sauce Hollandaise mit Petersilienkartoffeln.....	21,50 €
wahlweise mit gebr. Zanderfilet oder kleinem Schweineschnitzel	27,50 €

... Desserts ...

Apfelkücherl mit Vanilleeiscreme und Sahne	7,90 €
Walnußeiscreme auf Eierlikör- Spiegel mit Schokosauce und Sahne.....	7,90 €
bunte Dessertvariation nach Art des Hauses.....	9,50 €
Bananensplit mit Vanilleeiscreme, Eierlikör und Schokosauce.....	8,50 €
Crème brûlée mit Obstsalat.....	6,90 €
Hausgemachter Kuchen: Käsekuchen mit Rhabarber und Himbeeren oder Schoko-Nuß-Kuchen mit Kirschen oder Schoko-Kokos-Schnitten.....	3,50 €
Kugel Eis.....	1,80 €/Kugel
(Vanille, Straciatella, Pistazie, Walnuß, Schoko).....+ Sahne...	0,50 €

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Personal erfragen!
Bei kleineren Portionen berechnen wir etwa 20 % weniger
Pro Umbestellung berechnen wir 0,50 € extra.

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