

...Tageskarte 13. Oktober 2026...

**Am 15.10. (Donnerstag) haben wir abends ab 18 Uhr geöffnet,
warme Küche bis 20.30 Uhr**

Kirtabier 0,5l 4,40 € *** Erdinger Naturradler 0,5l 4,40 €

Sarti-Spritz 7 € *** alkoholfreier Crodino (orange oder rosso) -Spritz 7 €

naturtrüber Apfelsaft (eigene Äpfel): Saft 0,3 l 3,90 € / Schorle 0,3l 3,20 € / Schorle 0,5l 4,20 €

...Vorspeisen/kalte Gerichte...

Kürbis-Cremesuppe mit Sahnehaube.....	4,90 €
Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig und Mandeln gratiniert, dazu Blattsalat mit Himbeerdressing.....	14,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich an buntem Salat, dazu Berner Rösti	17,90 €

Hauptgerichte...

Lachs & Zanderfilet an Rieslingrahm mit Reis und buntem Gemüse.....	24,90 €
Spinat-Käsespätzle mit Mozzarella und buntem Salat.....	13,90 €
Gebr. Gemüsemedaillons mit Rahmschwammerlsauce, dazu Reis.....	12,90 €
Hausgemachte dreierlei Knödel (Kürbis, Spinat, Käse) auf Gemüse mit zerlassener Butter, Parmesan und Rucola	14,90 €
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat.....	21,80 €
Holzfällersteak mit gebratenem Schinken, Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu Pommes	16,80 €
Französisches Cordon bleu mit Brie und Birne gefüllt, dazu Kroketten und Salat.....	19,50 €

... 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 €
Eiskaffee mit Vanilleeiscreme, und Sahne.....	5,90 €
Hausgemachter Kuchen.....	3,50 €
Kugel Eis.....	1,80 €/Kugel
(Vanille, Pistazie, Walnuß, Erdbeer, Straciatella, Schoko).....	+ Sahne...0,50 €

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Personal erfragen!
Bitte geben Sie uns immer Bescheid, wenn Sie an Unverträglichkeiten leiden!
Bei kleineren Portionen berechnen wir etwa 20 % weniger
Pro Umbestellung berechnen wir 0,50 € extra.

Frühstücken beim Daimerwirt * Frühstücksbuffet zu 18,50 €/ Person
*** Reservierung erbeten *****