...Tageskarte 3.Oktober 2026...

Maxlrainer Schlossweiße 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 €
Obatzda, garniert, mit Brotkorb..... 9,80 €

Hauptgerichte...

Lachs & Zanderfilet an Rieslingrahm mit Reis und buntem Gemüse.....24,90 €
Spinat-Käsespätzle mit Mozzarella und buntem Salat.....13,90 €
Hausgemachte dreierlei Knödel (Pilz, Spinat, Käse) auf Gemüse
mit zerlassener Butter, Parmesan und Rucola ..... 14,90 €
Tagliatelle in Kürbisrahm mit Ofenkürbis und geröstetem Sesam.....14,90 €
Paniertes Sellerieschnitzel mit Kartoffelpüree und Kräuterschmand, dazu ein bunter Salat.....14,90 €
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und gem. Salat..... .21,80 €
Cordon bleu mit Obatzda gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Salat.....19,50 €
Portion Schweinshax´n mit Kartoffelknödel und Krautsalat.....15,80 €
½ Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel.....23,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat.....23,50 €
gebr. Leberkäse mit Spiegelei und Bratensauce, dazu Kartoffelsalat.....12,90 €
hausgemachte Lasagne Bolognese mit buntem Salat.....14,80 €

... 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 Käsekuchen mit Pfirsich oder Birnen-Schoko-Nußkuchen.....3,50 €
Hausgemachter lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme und Sahne.....7,50 €
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 *****