

Aperitiv Empfehlung

Wassermelonensprizz

0,2 ltr 5,90



Coffee & Sweet

Espresso und ein kleines warmes
Schokoküchlein

4,50

Tageskarte für Samstag den 12.06.21

Wochenendschmankerl

Lammhaxerl

Geschmortes Lammhaxerl auf feiner Soß dazu gegrillte Polenta und Ratatouille Gemüse 13,90

Portion Obazda hausgemacht mit frischer, rescher Breze 7,50

Kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Schnittlauch 5,10

Hauptgerichte

Räucherlachs mit Rösti eckerl, Honig-Senf Soß und ein knackiger gemischter Salat 13,90

Saftige Bauernente resches Anterl saftig gegrillt auf feiner Soß mit Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel
¼ Ente 13,90 | ½ Ente 17,90

Kalbsherz vom Grill mit herzhaften Bratkartoffeln dazu hausgemachte Kräuterbutter und kleiner gemischter Salat 14,90

Kalbsleber „Berliner Art“ zart gebraten mit gegrillten Apfelscheiben und Röstzwiebeln dazu Kartoffelstampf 14,90

Zweierlei Nudeltascherl mit Spinat und Tomate-Mozzarella in leichter Kräuterbuttersoß 11,90

Cordon Bleu gefüllt mit Käse und herzhaften Schinken dazu Pommes Frites 14,90

Garnelenspieß auf großen, bunten Marktsalaten in Hausdressing dazu Baguette 13,90

Bachforelle „Müllerin Art“ weißfleischig, auf Nussbutter dazu Petersilienkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat 14,90

Frisches Lachsfilet vom Grill auf Penne in Mangoldrahm 12,90

Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußel (mit zwei Fischen) 9,90/12,50

Hausgemachte Erdbeertiramisu im Weckglas mit Schokoraseln 5,90

Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott p.P. 7,90

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an