

### Aperitiv Empfehlung

Schauen Sie auf unsere  
Extra Winterkarte



### Tipp zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,80  
oder auf Vanilleeis 4,50

## Tageskarte für Freitag, den 14.01.22

### Mittagsangebot (Abend 10,90)

<b>Würziges Reisfleisch</b> vom Schwein mit Paprika dazu ein kleiner Salat	8,50
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Parmesan	8,50
<b>Bries-Milzwurst</b> gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	8,50
<b>Pfannkuchen</b> in feiner Rindsbrühe mit frischem Schnittlauch	5,90
<b>Kartoffel-Erbsencremesuppe</b> mit Tomaten-Frischkäsestrudel	6,20
<b>Seelachsfilet</b> gebacken mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	13,90
<b>Hirschmedaillons</b> im Speckmantel, dazu geröstete Kräutersaitlinge auf Kartoffelpüree	18,90
<b>Bierbrat</b> l rescher Schweinebauch aus dem Rohr auf Sauerkraut dazu Bratkartoffeln	13,50
<b>Bauersteak</b> aus dem Schweinenacken mit Gemüse und Bratkartoffeln dazu Kräuterbutter	13,90
<b>Dunkelbiergulasch</b> vom Rind, zart geschmort mit Wurzelgemüse dazu abgebräunte Brezenknödelscheiben	13,90
<b>Münchener Zwiebelfleisch</b> zarte Ochsenbrust vom Grill mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,10
<b>Filetspitzen vom Schwein</b> in würziger Pfefferrahmsoß dazu hausgemachte Butterspätzle	14,90
<b>Hirschravioli</b> in Rosmarinbutter geschwenkt mit Kirschtomaten und Parmesan	13,90
<b>Cordon bleu</b> gefüllt mit Schinken und herzhaften Käse dazu Pommes Frites	14,90
<b>Fleischpflanzerl</b> hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	10,90
<b>Kaiserschmarrn</b> selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott	p.P. 7,90
<b>Hausgemachtes Griesflammerie</b> mit Karmellgruste und süßem Apfelsalat	6,90

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

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