

Aperitiv Empfehlung

Michi's Amalfi Sprizz

Grapefruit, Bitterlemon, Campari

0,2 ltr 5,90



Marillenknödel

auf Himbeermark und
dazu Sahne

5,90

Tageskarte für Dienstag den 14.09.21

Augustiner Wies'n Bier 2021 frisch vom Fass

Hoibe 4,20 / Mass 8,40

Mittagsangebot (Abend 9.90)

Kassler gekocht auf Sauerkraut und Salzkartoffeln	7,50
Spaghetti Bolognese mit geriebenen Parmesan	7,50
Bries-Milz-Wurst gebacken mit Sauce Remoulade an Kartoffel-Gurkensalat	7,50
Portion Obazda hausgemacht mit frischer, rescher Breze	7,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,20

Hauptgerichte

Hirschcarpaccio mit gegrillten Kräutersaitlingen, nussigen Rucola und Parmesansplitter	13,90
Boeuf Stroganoff vom Rinderfilet in klassischer Soß aus Essiggurken, Zwiebeln, Rote Beete und Champignons dazu Kartoffelrösti	15,90
Kalbsgulasch mit Semmelknödel und gemischten Marktgemüse	15,90
Lachssteak zartes Lachsfilet vom Grill auf Basmati Reis mit mediterranem Grillgemüse dazu leichte Dijon-Senfsoß	15,90
Hirschschnitzel aus der Oberschale in würziger Brezenpanade dazu knackiges Marktgemüse mit hausgemachten Haselnussspätzle und Preiselbeeren	16,50
Putengeschnetzeltes mit Paprika und Champignons dazu hausgemachten Butterspätzle	12,90
Nudeltascherl mit Kürbisfüllung in leichter Buttersoß und geschmolzenen Kirschtomaten	11,90
Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	10,90
Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl, dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen)	9,90/12,50
Zwetschgenstrudel frisch aus dem Ofen auf cremiger Vanillesoß	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