

Aperitiv Empfehlung

„Black Hugo“

Johannisbeer, Holunder, Prosecco

0,2 ltr 5,90



Dessert Empfehlung

„Hausgemachte Crêpes“

verschiedene Varianten

auf der Standardkarte

**Tageskarte für den 20.10.2020**

Mittagsangebot:

Abendpreise 9,90€

<b>Dreierlei Serviettenknödel</b> aus Tomate, Spinat und Käse an kleinem Salatsträußerl	7,50
<b>Abgebräunter Leberkas</b> mit Spiegelei und Kartoffelsalat	7,50
<b>Chili Krainer</b> mit Pommes Frites	7,50

**Maronencremesuppe** mit Zimtroutons 6,50

**Gansjung** deftig mit Kragen und Innerein dazu hausgemachter Semmelknödel 9,80

**Würmtaler Rollbraten** auf Dunkelbiersoß mit Wirsing und Kartoffelknödel 10,90

**Hirschschnitzel** aus der Oberschale in würziger Brezenpanade mit Kürbis-Kartoffelgratin und Preiselbeerbirne 17,50

**Dunkelbiergulasch** in würziger Augustinerdunkelbiersoß, dazu abgebräunte Brezenknödelscheiben 12,50

**Wildschweinpflanzerl** hausgemacht, an Sellerie-Karoffelstampf und Preiselbeersoß 13,90

**Kaninchenkeule** auf Ratatouillegemüse, dazu gebackene Kartoffeln und feine Soß 14,90

**Zanderfilets** vom Grill, dazu Spinat-Feta Strudel und leichte Weißweinssoße 14,50

**Kalbstafelspitz** auf feiner Brühe, mit Gemüsestreifen und Meerrettichspähne. dazu Petersilienkartoffeln 15,50

**Nudeltascherl** gefüllt mit Kürbis, in einer leichten Buttersoß, mit Tomaten und Lauchzwiebeln 11,20

**Matjes Filets „Hausfrauen Art“** Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfeln und Gurkerl, dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl 9,90 / 12,50

**Cordon Bleu** mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Pommes Frites 14,50

**Lauwarmer Kirschstrudel** mit Walnusseis und Sahne 5,90

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

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