

Aperitiv Empfehlung

Michi's Amalfi Sprizz

Grapefruit, Bitterlemon, Campari

0,2 ltr 5,90



Coffee & Sweet

Espresso und ein kleines warmes
Schokoküchlein

4,50

Tageskarte für Sonntag den 25.07.21

Wochenendschmankerl

Vlieshaxe

Vorderes Schweinshaxerl auf würziger Augustiner Dunkelbiersoß dazu Kartoffelknödel
und Speck-Krautsalat

12,90

Portion Obazda hausgemacht mit frischer, rescher Breze

7,50

Käseschöberl mit Gemüsestreifen in kräftiger Rinderbrühe

4,90

Hauptgerichte

Hausgebeizter Lachs mit Ofenkartoffel und frischen Frühlingsquark dazu ein kleiner Salat

11,80

Schweinefiletmedaillons vom Grill auf hausgemachten Waldorfsalat und Kräuterpesto

13,90

Kalbsherz vom Grill auf Weisswein-Zwiebelsoß dazu Kartoffelstampf und

kleiner gemischter Salat

14,90

Hirschravioli in Salbeibutter geschwenkt mit Kirschtomaten und Parmesan

11,90

Rinder Tafelspitz zart gesotten, mit frischen Kren auf Rahm-Blattspinat dazu Kartoffelrösti

13,90

Bries-Milzwurstscheiben gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat

10,90

Saftige Bauernente resches Anterl saftig gegrillt auf feiner Soß mit Apfelblaukraut

und zwei Kartoffelknödel

¼ Ente 13,90 | ½ Ente 17,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, goldbraun in Butter gebacken, dazu Bratkartoffeln,

Preiselbeeren und ein kleiner bunter Salat

18,90

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

Hausgemachte Erdbeertiramisu im Weckglasl mit gerösteten Mandelstifterl

5,90

Cheesecake mit knusprigen Keksboden auf Erdbeerpürre mit frischen Beeren

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