

Aperitiv Empfehlung

„Basil Ginger Sprizz“

Basilikum, Ingwer, Prosecco

0,2 ltr 5,90



Dessert Empfehlung

„Gebrannte Mandelmousse“

5,90

**Tageskarte für den 26. und 27.09.2020**

**Wochenendschmankerl**

„Fränkisches Schäuferl“

Knusprige Schweinsschulter am Knochen auf feiner Natursoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut

14,50

**Kürbiscremesuppe** hausgemacht mit feinem Kernöl 4,90

**Hauptgerichte**

**Räucherlachs** an Reiberdatschi, Sahnemeerrettich und Salatsträußerl 13,50

Auch als Vorspeise 9,90

**Hausgemachte Fleischpflanzerl** mit Bratensoß und dazu Kartoffelsalat 9,80

**Zartes Hirschgulasch** in fein-würziger Soß geschmort mit Waldpilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Semmelknödel 16,90

„**Norweger Schnitzel**“ gefüllt mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich dazu Pommes 14,90

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

**Kalbsleber „Berliner Art“** mit Apfelscheiben vom Grill dazu Röstzwiebeln, Soß und hausgemachter Kartoffelstampf 14,90

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

**Frische knackige Gartensalate** mit gebackene Kartoffel-Frischkäsetaschen, Kräuterquark und frischen Baguette 12,50

„**Tellersülze**“ hausgemachte Sülze mit Bratenfleisch, Karotten und Ei, dazu knusprige Bratkartoffeln und Sauce Remoulade 9,90

**Zanderfilet „Müllerin Art“** auf zerlassener Butter mit Blattspinat und Kartoffeln 14,90

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

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

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