

Aperitiv Empfehlung

Hausgemachter Glühwein

Rot, mit feinen Gewürzen

0,2 ltr 4,20



Tipp zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,50

oder auf Vanilleeis 4,50

Tageskarte für Montag, den 29.11.21

Noch für kurze Zeit Augustiner Wies'n Bier 2021 frisch vom Fass

Hoibe 4,20 / Mass 8,40

Mittagsangebot (Abend 10,90)

Bauerngröstl mit Schweinebraten, Zwiebeln und geröstete Knödel dazu ein kleiner Salat 8,50

Königsberger Klopse in cremiger Kapernsoße dazu Salzkartoffeln 8,50

Bunter Gemüse Eintopf „Pichelsteiner Art“ mit Rindfleisch und frischem Bauernbrot 8,50

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 5,20

Hauptgerichte

Hirschcarpaccio mit gegrillten Kräutersaitlingen, nussigem Rucola und Parmesansplitter 13,90

Kärntner Nudeltascherl mit Steinpilzfüllung, in Salbeibutter geschwenkt 12,90

Blaukrautwicklerl gefüllt mit feinem Hirschhackfleisch auf würziger Wildsoß dazu buntes Süßkartoffel-Wurzelgemüse 17,90

Lammbraten aus der Keule auf feiner Soß mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 14,20

Schweine-Paprikagulasch herzhaft vom Halsgrat dazu gebräunte Brezenknödelscheiben 13,20

Seelachsfilet gebraten, mit Mangoldreis und Tomatenpesto 14,20

Kalbsherz zart vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, reschen Bratkartoffeln und bunten Marktgemüse 14,90

Hirschschnittel aus der Oberschale in würziger Brezenpanade dazu Walnussspätzle, knackiges Wintergemüse, Preiselbeeren und leichter Wildsoß 17,90

Fleischpflanzerl hausgemacht mit Augustinerbiersoß an Kartoffel-Gurkensalat 10,90

Bratapfel mit Marzipan gefüllt auf Vanillesoß 5,90

Schokokuchen mit Gewürzkirschen und Sahnehaube 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