Aperitiv Empfehlung

Probieren Sie einen unserer Verschiedenen Sprizz Varianten Limoncello, Kürbis, etc.



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld Kellerei Pleil - Österreich 0,2 ltr 6,90

10,90

7,90

p.P. 13,50

Tageskarte für Dienstag, den 02.12.2025

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Pichelsteiner Eintopf mit viel Gemüse, Rindfleisch, frischen Kren und Bauernbrot

Ofenfrischer Leberkas mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat 10,90 Knödelgröstl zweierlei Knödel mit Zwiebeln und Ei 10,90 Gulaschsuppe vom Rind deftig, herzhaft würzig dazu Baguette 8,90 Maultäschchen kräftige Rinderbrühe mit Gemüsestreifen, Schnittlauch und kleinen Maultaschen 7,90 Portion Gänseschmalz hausgemacht mit Zwiebeln und Apfel dazu frisches Bauernbrot 7,90 Flammkuchen "Elsässer Art" mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 14,50 Flammkuchen "Rote Beete" mit Ziegenfrischkäse, Lauchzwiebeln, Roter Beete und Walnüssen 15,90 Nudeltascherl gefüllt mit Pfifferlingen, glasiert in leichter Butter-Weissweinsoße, geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwieberl und frischem Parmesan 18,90 Stragolapreti kleine, hausgemachte Spinatknöde mit Salbei an feiner Nussbuttersoße und Parmesan 18,50 Ziegenkäse mit Walnuss-Knusperkruste und Honig, an knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 17,90 Backfisch Rotbarschfilet mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade 18,90 Linguine mit Lachswürfel in fein cremiger Dillsoße 17,90 Hirsch Fleischpflanzerl mit Rahm-Speck-Wirsching, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 19,90 Cordon Bleu gefüllt mit saftigen Schinken und herzhaftem Käse dazu Pommes Frites 24,90 Kalbsrahmbraten zart geschmorter Hals auf feiner Rahmsoß mit hausgemachten Butterspätzle 22,90 Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 17,90 Orangen Creme Brûlée mit knackiger Karamellkruste

Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott