

### Aperitiv Empfehlung

#### **Wassermelonenspritz**

mit Prosecco und Soda

0,2 ltr 7,90



### Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

0,2 ltr 6,90 / 0,75 ltr 26,00

## **Tageskarte für Montag, den 07.07.2025**

### Mittagsangebot (Abend 12,90)

**Bierbrat'l** rescher Schweinebauch mit Dunkelbiersoß und Kartoffelknödel 10,90

**Gnocchi** in Tomatensoße, Zucchini, Rapsblüten und Parmesan 10,90

**Geräuchertes Wammerl** mit Sauerkraut, Kartoffelbrei, Kren und bissl a Soß 10,90

**Tomatisierte Fischsuppe** mit Lachsfiletwürfel und feinen Gemüsestreifen 10,90

**„Mogntratzler“** drei hausgemachte Aufstriche aus Räucherfisch, Rote-Beete-Walnuss-Feta und Obazd'n, dazu frisches Bauernbrot 12,50

**Flammkuchen „Elsässer Art“** mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 14,50

**Ofenkartoffel** mit Kräuterquark, gebratenen Pfifferlingen und kleinen Sommersalat 16,90

**Gegrillter Ziegenkäse** mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 16,90

**Brez'nknödelcarpaccio** in sauer-würziger Marinade mit frischen Pfifferlingen 16,90

**Matjes Filets „Hausfrauen Art“** auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl, dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen) 18,90/21,90

**Frische Bachsaiblingsfilets** auf cremigen Pfifferling-Kartoffelpürree 23,90

**Pulled Chicken Burger** im Brioche-Bun, mit BBQ-Soß und Cole-Slow, dazu Pommes Frites 18,50

**Kalbshaxscheiben** in herzhafter Rotweinssoß mit Pfifferlingen und Salbei-Kartoffelpürree 22,50

**Vitello Tonnato** zart rosa gegartes Kalbsfleisch, hauchdünn geschnitten in feiner Thunfisch-Karperncreme und warmen Knoblauch-Foccacia 16,90

**Original Wiener Schnitzel** aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 28,90

**Spanferkelsülze** hausgemacht, mit kleinem Salat, reschen Bratkartoffeln und Remoulade 17,90

**Fleischpflanzerl** hausgemacht, mit bissl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 16,90

**Kaiserschmarrn** mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott p.P. 12,90

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

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