Aperitiv Empfehlung

Herbstzauber Sprizz

Kürbis-Gewürzsirup mit Prosecco

0,2 ltr 7,90

Alter Wirt - Krailling -

Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

Tageskarte für Dienstag, den 10.11.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Abgebräunter Leberkas mit Kartoffel-Gurkensalat 10,90

Spinatknödel mit Zuccini-Paprika-Tomatensoße 10,90

Bauerngröstl mit abgebräunten Knödel, Zwiebeln, Bratenfleisch und Spiegelei 10,90

Zucchini-Lauchcremesuppe mit Kräuteröl und Croutons 7,90

Hirschbratnockerl in kräftiger Wildbrühe mit frischen Schnittlauch 8,90

Mog'ntratzl hausgemachtes Gänseschmalz und geschäumte Nussbutter mit Bauernbrot 6,90

Flammkuchen „Elsässer Art" mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 14,90

Nudeltascherl gefüllt mit Steinpilzen, glasiert in leichter Butter-Weissweinsoße, geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 18,90

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an knackig, bunten Gärtnersalaten, dazu ofenfrisches Baguette 17,90

Ofenkürbis geschmorter Hokkaido mit cremigem Fetakäse und Herbstsalat 17,90

Backfisch gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade 20,90

Tafelspitzsülze mit Meerrettichschaum, Kürbiskernöl und Petersilienkartoffeln 18,90

Saftige Bauernente resches Anterl saftig gegrillt, auf feiner Soß, mit hausgemachtem Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel ¼ Ente 24,90 | ½ Ente 28,90

Cordon Bleu gefüllt mit saftigen Schinken und herzhaftem Käse dazu Pommes Frites 24,90

Hirschgeschnetzeltes butter-zart aus der Hirschhüfte in feiner Steinpilzsoße dazu Speckrosenkohl und in Butter geschwenkte Schupfnudeln 25,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und bissl a Soß 17,90

Orangen Creme Brûlée mit knackiger Karamellkruste dazu frische Beeren 8,90

Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott p.P. 13,50

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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