

### Aperitiv Empfehlung

„SARTI Rosa Sprizz“

Prosecco mit SARTI und Eis

0,2 ltr 8,90



### Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

## Tageskarte für Dienstag, den 11.06.2024

### Mittagsangebot (Abend 11,90)

Buntes Knödelgröstl mit Gemüse und Ei	9,90
Ofenfrischer Leberkas mit Kartoffel-Gurkensalat	9,90
Zweierlei Strudel aus Spinat und Kraut dazu Salat und Kräuterdip	9,90
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Schnittlauch	7,50
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	12,50
Flammkuchen „Bavaria“ mit cremigen Obadzden und Brezenchips	14,90
„Mogntratzlerl“ drei hausgemachte Aufstriche aus Bärlauch, Obadzda und Griebenschmalz dazu frisches Bauernbrot	12,50
Ofenkartoffel mit geratenen Kräuterseitlingen, dazu frischen Kräuterquark und ein kleiner Salat	15,90
Süsskartoffelgnocchi in cremiger Gorgonzolasoße mit gerösteten Walnüsse	16,90
Stragolapreti kleine, hausgemachte Spinatknödel, mit Salbeibutter und Parmesan	15,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,50
Kabeljaufilet saftig gebraten auf feinem Bärlauchrisotto	21,90
Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen)	16,90/19,90
Bauernpfand'l mit Stückerl vom Surbraten, resches Wammerl und Nürnberger Rostbratwürschtl dazu Sauerkraut und hausgemachter Semmelknödel	18,90
Spanferkelleber „Sauer“ in herzhafter Soß mit Paprika und Zwiebeln dazu Kartoffelstampf	17,90
Bierkutschergulasch zartes Rindergulasch in Dunkelbiersoß dazu Semmelknödel	18,90
Fleischpflanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	14,50
Bayerisch Creme hausgemacht im Glas mit frischen Erdbeersalat	7,90
Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott	p.P. 10,90

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

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