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 Mittwoch, den 11.11.2026

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
Gansjung deftig mit Kragen und Innereien dazu hausgemachter Semmelknödel	10,90

Steckrübencremesuppe mit Croutons und Kräuteröl	7,90
Pfannkuchensuppe in feiner Rinderbrühe und Gemüsestreifen	7,90
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 Wildkräutersalat	17,90
¼ Martini Gans saftig, resches Ganserl mit Kartoffelknödel, Blaukraut und feiner Soß	32,90
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 oder Zwetschgenröster	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