

Aperitiv Empfehlung

Probieren Sie einen unserer
Verschiedenen Sprizz Varianten
Heidelbeere, Bratäpfel etc.



Wein Empfehlung

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

Tageskarte für Montag, den 12.01.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Linguine Bolognese mit geriebenen Parmesan	10,90
Gansjung deftig mit Kragen und Innerein dazu hausgemachter Semmelknödel	10,90
Gemüse-Linsencurry mit Basmatireis	10,90

Speckknödelsuppe hausgemacht in kräftiger Rindsbrühe und frischen Schnittlauch 7,90

Gulaschsuppe vom Rind deftig, herhaft würzig dazu Baguette 8,90

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

Flammkuchen „Ziege“ mit mildem Ziegenkäse, Birne, Walnuss, Lauchzwiebeln und Schmand 16,90

Nudeltascherl gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin, glasiert in leichter Butter-Weissweinsoße, geschmolzen Kirschtomaten, Lauchwiebeln und frischem Parmesan 18,90

Stragolapreti kleine, hausgemachte Spinatknödel mit Salbei an feiner Nussbuttersoße und Parmesan 18,90

Ziegenkäse mit Walnuss-Knusperkruste und Honig, an knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 17,90

Ofenkartoffel mit Räucherlachs, frischen Kräuterschmand und kleinem bunten Salat 18,90

Zanderfilet saftig auf der Haut gebraten dazu Steckrübenragout und Kräuterseitlinge 24,90

Edelhirschragout zart geschmort mit Waldschwammerl dazu Butterspätzle und kalt gerührte Preiselbeeren 24,90

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

Bierkutscher Gulasch saftiges Rindsgulasch mit Zwiebeln und gebräunten Breznknödel 20,90

Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 17,90

Orangen Creme Brûlée mit knackiger Karamellkruste 7,90

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