

Aperitiv Empfehlung

Herbstzauber Sprizz

Kürbis-Gewürzsirup mit Prosecco

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 Donnerstag, den 15.10.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1.

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Krustenwammerl Alter Wirt rescher Schweinebauch auf Dunkelbiersoße und dazu Kartoffelsalat	10,90
Münchner Wollwürscht gebräunt mit Kartoffelstampf und bissl a Soß	10,90
Spaghetti mit Tomaten-Zucchini-Soße und Fetakäse	10,90

Kürbiscremesuppe mit steierischen Kernöl	8,50
Pfannkuchensuppe in feiner Rinderbrühe und Gemüsestreifen	7,90
Portion Obazda cremig-würzig, mit ofenfrischer, rescher Breze	10,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	14,90
Nudeltascherl gefüllt mit Feige-Pecorino, glasiert in leichter Butter-Weissweins-Soße, geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan	18,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an knackig, bunten Gärtnersalaten, dazu ofenfrisches Baguette	17,90
Backfisch gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade	20,90
Knusperhend'l Hähnchenbrustfilet in knuspriger Kürbiskernpanade dazu Kartoffelsalat	20,90
Tafelspitz vom Rind auf Blattspinat mit Bouillonkartoffeln und frischen Kren	21,90
Cordon Bleu gefüllt mit saftigen Schinken und herzhaftem Käse dazu Pommes Frites	24,90
Kesselfrische Blut -und Leberwürscht auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,90
Edelhirschgulasch zart geschmort mit Waldschwammerl dazu Semmelknödel und Preiselbeeren	24,90
Griß Soufflé auf feinem hausgemachten Zwetschgenröster	7,90
Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße	7,90

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

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