

Aperitiv Empfehlung

Probieren Sie einen unserer
Verschiedenen Sprizz Varianten
Limoncello, Kürbis, etc.



Wein Empfehlung

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

Tageskarte für Montag, den 15.12.2025

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Bries-Milswurst gebacken mit Sauce Remoulade und hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat	10,90
Buntes Bauerngröstl mit gerösteten Knödel, Fleisch und Spiegelei	10,90
Mozzarella gebacken an bunten Wintersalaten dazu frisches Baguette	10,90

Griesnockerlsuppe in kräftiger Rindsbrühe mit Gemüsestreifen und frischen Schittlauch	7,90
Portion Gänseschmalz hausgemacht mit Zwiebeln und Apfel dazu frisches Bauernbrot	7,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	14,50
Flammkuchen „Ziege“ mit milden Ziegenkäse, Birne, Walnuss, Lauchzwiebeln und Schmand	15,90
Nudeltascherl gefüllt mit Feigen und Pecorino, glasiert in leichter Butter-Weissweinsauce, geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem 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 mit Speck und Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln	24,90
Kalbsfleischpflanzerl mit cremigen Kartoffel-Kohlrabigemüse	18,50
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu Petersilienkartoffeln und kalt gerührte Preiselbeeren	28,90
Saftige Bauernente resches Anterl saftig gegrillt, auf feiner Soß, mit hausgemachtem Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel	¼ Ente 23,90 ½ Ente 28,90
Mousse au Chocolat mit frischen Beeren	8,90
Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott	p.P. 13,50

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

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