

Aperitiv Empfehlung

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

Wein Empfehlung

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

Tageskarte für Freitag, den 16.01.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Würziger Würstleintopf mit Merguez-Würstl, Kartoffeln und Tomaten	10,90
Buntes Bauerngröstl mit gerösteten Knödeln, Fleisch und Spiegelei	10,90
Südtiroler Kasnocken mit brauner Butter, Parmesan und frischen Kräutern	10,90

Speckknödelsuppe hausgemacht, in kräftiger Rindsbrühe und frischem Schnittlauch 7,90

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

Portion Gänseeschmalz hausgemacht mit Zwiebeln und Apfel, dazu frisches Bauernbrot 7,90

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, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 18,90

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

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

Fischduett Knusperfisch in Pankopanade und ein Garnelenspieß, in cremiger Erdnuss-Currysoße, dazu gebratener Gemüsereis 24,90

Penne Bolognese mit Parmesan, dazu ein kleiner, bunter Gärtnersalat 14,90

Edelhirschragout zart geschnitten mit Waldschammerl, dazu hausgemachte Brezenknödel und kalt gerührte Preiselbeeren 24,90

Tellerfleisch zart gesottene Rindsbrüsterl, in Meerrettichrahmsoß, dazu Salzkartoffeln, mit Wurzelgemüse und frischem Kren 18,90

Kesselfrische Blut -und Leberwürscht auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 17,90

Fleischpfanzerl hausgemacht, mit bissel a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 17,90

Orangen Creme Brûlée mit knackiger Karamellkruste 7,90

Apfel-Crumble mit Vanilleeis und Sahne 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