

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 Sonntag, den 16.11.2025

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Wochenendschmankerl

Fränkisches Schäufelr

saftige Schweinsschulter mit rescher Kruste, auf kräftiger Augustiner Dunkelbiersonsoß
dazu Speck-Krautsalat und Kartoffelknödel

19,90

Kürbiscremesuppe mit feinem, steierischen Kernöl	7,90
Backerbsensuppe kräftige Rinderbrühe mit Gemüsestreifen, Schnittlauch und Backerbsen	6,90
Portion Gänseschmalz hausgemacht mit Zwiebeln und Apfel dazu frisches Bauernbrot	7,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	14,50
Flammkuchen „Kürbis“ mit Schmand, Ziegenfrischkäse Lauchzwiebeln und marinierten Kürbis	15,90
Nudeltascherl gefüllt mit Steinpilzen, glasiert in leichter Butter-Weissweinsonsoße, geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebel und frischem Parmesan	18,90
Gebackene Rote Beete in Walnuss-Pankopanade dazu Limettendip und knackigen Herbstsalat	16,90
Backfisch Rotbarschfilet mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	18,90
Saftige Bauernente resches Anterl saftig gegrillt, auf feiner Soß, mit hausgemachtem Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel	¼ Ente 23,90 ½ Ente 28,90
Trentino Gulasch grobes Rindsgulasch mit Zwiebeln dazu Kartoffel-Estragonpüree	20,50
Saueres Lüngrl hausgemacht mit Semmelknödel	15,90
Hirschburger im Laugenbun mit marinierten Blaukraut dazu Süßkartoffelpommes	20,50
Wildes Wickerl Blaukrautroulade mit Hirschhack auf Kartoffelstampf und Walnuss	21,90
Kalbsherzscheiben in Pfefferrahmsoße dazu Bratkartoffeln	18,90
Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	17,90
Cheesecake lauwarmer Käsekuchen mit Keksboden auf hausgemachter Waldbeerensoße	7,90
Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott	p.P. 12,90

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

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