## 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 Freitag, den 17.10.2025

<u>Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-</u>

Mittagsangebot (Abend 12,90)	
Saueres Lüngerl hausgemacht mit Semmelknödel	10,90
Kürbisfalafel auf gemischtem Salat, dazu Kräuterdip	10,90
Putencurry mit Gemüse und Basmatireis	10,90
Kürbiscremesuppe mit feinem, steierischen Kernöl	7,90
Griesnockerl in kräftiger Rindsbouillon und frischen Schnittlauch	7,90
Portion Obazda cremig-würzig, mit ofenfrischer, rescher Breze	11,90
Flammkuchen "Elsässer Art" mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	14,50
Flammkuchen "Pfifferling" mit Schmand, Lauchzwiebeln, Parmesan, frischen Pfifferlingen	
und hauchdünnem Südtirolerspeck	15,90
Nudeltascherl gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin, glasiert in leichter Butter-Weissweinsoße,	
geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwieberl und frischem Parmesan	18,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,90
<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark und Pfifferlingen, dazu ein kleiner Salat	17,90
Matjes Filets "Hausfrauen Art" auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel	
und Gurkerl, dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen)	18,90/21,90
<b>Gesottene Ochsenbrust</b> in Meerrettich-Senfsoße dazu Marktgemüse und junge Kartoffeln <b>Hirschrollbraten</b> zart geschmorte Hirschschulter mit kräftiger Soß	18,50
dazu Mandelbällchen und Herbstgemüse	24,90
<b>Schweinefiletmedaillons</b> rosa gebraten, auf Tagliatelle mit Gorgonzolasoß und Herbstgemüse	22,90
Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	17,90
Duett aus Bayerisch Creme und Mousse au Chocolate mit frischen Waldbeeren	7,90
Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott	p.P. 12,90