

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 23.01.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Mittagsangebot (Abend 12,90)

Bries-Milzwurst gebacken an Kartoffel-Gurkensalat mit Sauce Remoulade	10,90
Bauerngröstl mit Bratenfleisch, Leberkas, gebräunten Knödeln, Zwiebeln und Ei	10,90
Steckrübenrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und Champignons	10,90

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

Steckrübencremesuppe mit Steckrübenstroh und Kräuteröl 7,90

Portion Gänseschmalz 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-Weissweinsauce,
geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 18,90

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

Hausgebeizter Rote-Beete Lachs mit Kartoffelrösti mit Roter-Beete-Meerrettichdip 18,90

Garnelenspieße saftig gebraten an Chinakohlsalat in Asiadressing und Erdnüssen 18,90

Münchener Wollwürst gebräunt mit Kartoffelstampf und bissl a Soß 14,90

Hirschravioli in feinen Steinpilzrahm 17,90

Edelhirschragout zart geschmort mit Waldschwammerl, dazu hausgemachte Brezenknödel
und kalt gerührte Preiselbeeren 24,90

Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 17,90

Apfel-Crumble mit Vanilleeis und Sahne 7,90

Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott p.P. 13,50

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

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