

Aperitiv Empfehlung

„Michi's Herbstzauber“

Prosecco mit Gewürzsirup und Eis

0,2 ltr 7,90



Tipp zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,80
oder auf Vanilleeis 4,50

Tageskarte für Montag, den 30.01.23

Mittagsangebot (Abend 10.90)

Buntes Bauerngröstl mit gerösteten Knödel, Zwiebeln, Bratenfleisch und Spiegelei	8,90
Gefüllte Paprika auf Tomatensoße und Duftreis	8,90
Spinatspätzle mit geschmolzenen Kirschtomaten und Gorgonzolasoße	8,90
Lauchcremesuppe mit knusprigen Buttercroutions	6,90
„Mogntratzler“ drei hausgemachte Aufstriche aus Schnittlauch, Obadzda und Griebenschmalz, dazu frisches Bauernbrot	10,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Frühlingslauch	9,90
Ratatouille-Basmatireis mit gegrillten Halloumikäse	12,90
Kärntner Nudeltascherl mit Pfifferlingsfüllung, in Weisswein-Buttersoß und Parmesan	14,90
Hirschragout fein, würzig geschmort mit Pappardelle und gebratene Kräutersaitlinge	15,90
Kalbsleber „Berliner Art“ zart gebraten mit gegrilltem Apfel und Röstzwiebeln, dazu hausgemachtes Kartoffelstampf und Soß	15,50
Braumeister Schnitzel gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Essiggurken und Speck, dazu Pommes	17,90
Geschmorte Schweinebäckchen butter-zarte Schweinebäckchen in kräftigen Wurzelgemüsesud, und Tagliatelle	15,90
Hirschgulasch zart geschmortes Edel Hirschgulasch mit Waldschwammerln, dazu gebräunte Brezenknödelscheiben, Blaukraut und Preiselbeeren	18,90
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	21,90
Kälberne Fleischpflanzerl auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	14,90
Marillknödel aus feinem Quarkteig in Butter-Zimtbrösel geschwenkt	7,50
Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott	p.P. 9,50

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

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