

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 Samstag, den 31.01.2026

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Wochenendschmankerl

Würmtaler Rollbraten

rescher Rollbraten vom Schweinebauch auf Dunkelbiersoß dazu Kartoffelknödel 17,90

Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen in kräftiger Rindsbrühe und frischem Schnittlauch 7,90

Parmesancremesuppe mit Käsecroutons 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 „Grieche“ mit Schmand, Fetakäse, Oliven, Kirschtomaten und Oregano 15,90

Nudeltascherl gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin, glasiert in leichter Butter-Weissweinssoße, geschmolzen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 18,90

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

Garnelenspieße auf cremigen Steckrübenrisotto 16,90

Kalbsbeuscherl sauer mit Wurzelgemüse und gebeizter Lunge dazu hausgemachter Semmelknödel 15,50

Schnitzel „Athen“ gefüllt mit Fetakäse, Tomaten und Spinat dazu Pommes Frites 19,90

Tafelspitz zart gesotten mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat und feiner Meerrettichrahmssoße 19,50

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

Kleine Topfencreme mit Tonkabohne und Blaubeerkompott im Glas 3,90

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