

TAGESKARTE

alle Preisangaben in €

Aperitif

Ramazzotti Rosato Mio mit Orangenblüten, Minze, Weisswein, Tafelwasser & Eis

Ingwer Spritz mit Weisswein, Tafelwasser, Zitrone, Minze & Eis je 7,50 €

Blutorangen Spritz mit Weisswein, Tafelwasser, Orange, Minze & Eis – 7,50 €

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl 7,90
Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch 6,50

Salate und kleine Gerichte

Herbstlicher Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Pilzen 17,90
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln 16,50
Backhendlsalat mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 17,90

Traditionelles und Spezialitäten

Knödelgröstl mit Bratenfleisch, Spiegelei und gemischtem Salat 14,90
Steinpilzrisotto mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Parmesan 18,90
Tagliatelle mit Putenstreifen in Kürbisrahm, dazu frischer Rucola 17,90
1/4 ofenfrische bayrische Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelknödel 19,80
Münchner Schnitzel in der Senf- Meerrettichpanade mit Kartoffel- Gurkensalat 18,90
Ochsenfetzen mit Speckbohnen und Röstkartoffeln 25,90
Braumeisterschnitzel gefüllt mit rohem Schinken und Obatzda, dazu Röstkartoffeln 20,90
Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Karottengemüse und Salzkartoffeln 21,90
Wildpflanzlerl mit Rahmschwammerl, Spätzle und Preiselbeeren 19,80
Hirschgulasch mit Rahmschwammerl, Brezenknödel und Preiselbeeren 23,90

Fischgericht

*Gemischter Fischteller - mit Edelfischen vom Grill -
dazu bunter Salat mit French Dressing und Baguette* 23,90

Dessert

Nougat Topfenknödel mit Vanillesauce 8,90

Warme Küche ab 11.00 Uhr – 21.00 Uhr

Kleinere Portionen möglich – 2,00 € !

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

**Ab 20. November 2023 ist Montag und Dienstag
wieder geöffnet !**