

Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 17. Januar 2025

Bunter Salatteller mit Orangendressing, **gebratenem Garnelenspieß** und **geräuchertem Saibling**, Trauben und Knoblauch-Ciabatta 16,50



Supp'ntöpferl - Klare **Rindfleischbrühe** mit **Pfannkuchenstreifen** 5,50



Spanische Schmankerl - immer freitags

Tapas je 4 € Serranoschinken * Manchego mit Oliven * Geröstetes Brot mit Paprika-Koriander-Aufstrich

Gambas al pil pil - geschmorte Garnelen in Knoblauch-Chili-Tomatensauce, Weißbrot 12,--

Spanischer Fischteller mit dreierlei Filets, Garnelen und Muscheln, Kartoffeln und Sherrybutter 22,50

Lendensteak (200 g medium gebraten) mit Mojo-Sauce und Kartoffelwedges mit Kräuter-Sauerrahm 25,--



Altwirt-Tagesgericht Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensauce, dazu ein Getränk 0,5 l 10,80



Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 14,80

Rindergulasch mit Spätzle und Blattsalat 19,80

Tournedos vom Tiroler Färsenfilet in Whiskey-Pfefferrahmsauce, Kroketten 25,--



Vegetarisch Kürbisknödel mit zerlassener Butter und Parmesan 14,80

Vegan Pikantes Wirsing-Tomatengemüse mit Rote Bete Gnocchis 14,50



Was siass hinterher

Mascarpone-Spekulatiuscreme mit Rotweinzwetschgen 7,50

Lebkuchen-Schokomousse mit Feigen 7,50

Punschcreme mit Brombeer-Ragout 7,50

Vanilleeis mit hausgemachten Rumtopf Früchten und Sahne 7,--

Käsekuchen 4,50 **Birnen-Nußkuchen** 4,50

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--