

Tageskarte (auch ToGo)
Montag, 30. Dezember 2024

Winterlicher Salat mit hausgebeiztem Lachs, Orangendressing und Knoblauch-Ciabatta 16,50



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Leberspätzle 5,--

Maronenrahmsuppe mit Weißbrot 6,50



Lachsforellenfilet natur gebraten mit Kartoffeln, buntem Gemüse und Mandel-Zimtbutter 20,50



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

Currywurst mit pikanter hausgemachter Sauce, Pommes Frites 9,80

Spaghetti „Bolognese“ mit frischem Parmesan 13,50

Kalbsrahmbraten mit Semmelknödel und buntem Wirtshaussalat 19,80

Burgunderbraten aus der Rinderschulter mit Spätzle und buntem Gemüse 19,80

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in Senfrahm, Kroketten 23,--



Vegetarisch Kräuterpfannkuchen mit Gemüse-Mascarponefülle auf Ratatouillegemüse 14,80

Vegan Linsen-Wirsing-Curry mit Reiskugel 14,50



Was siass hinterher

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Espressocreme mit Eierlikör 7,50

Spekulatiusparfait auf Glühweinzwetschgen 7,50

Schoko-Lebkuchenmousse mit Feigen 7,50

Vanillekipferl-Tiramisu 6,20

Vanilleeis mit hausgemachten Rumtopf Früchten und Sahne 7,--

Zebrakuchen 4,-- Käsekuchen 4,50 Eierlikörtorte 4,80

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--

Espresso Martini - „der“ Trendcocktail 6,50



Montag, 30.12.24 ganztags geöffnet

Silvester - Schlemmend ins neue Jahr mit einem Sieben-Gänge-Menü

Wir bitten um Reservierung