

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 21. Dezember 2024

Bunter Salatteller mit gebackenen Ziegenkäsetalern und Feigen, Ciabatta 15,--



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

Kürbis-Kokos-Ingwersuppe mit Weißbrot 6,50



Kabeljaufilet und Garnelen natur gebraten mit Kartoffeln, buntem Gemüse und Senf-Dillbutter 22,50



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

Pikantes Ungarisches Kesselgulasch vom Schwein mit Semmelknödel und buntem Wirtshaussalat 17,--

Wiener Backhendl (ausgelöst) mit Bratkartoffeln und Remouladensauce 15,--

G'sottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichrahmsauce, Kartoffeln und Gemüse 19,50

Hirsch-Fleischpflanzerl mit Portweinsauce, Kroketten und Gemüse 17,--



Vegetarisch -Veggie-Burger „Orient“ mit Erbsen-Rote-Bete-Pflanzerl, Paprika- und Joghurtdipp, Salat, Zwiebeln und gegrillter Aubergine 12,--

-Kürbis-Nussknödel mit zerlassener Butter und frischem Parmesan 14,80

Vegan Gelbes Hokkaidokürbiscurry (pikant) mit Kaffirlimettenblättern, Reis 14,50



Was siass hinterher

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Espressocreme mit Feigen 7,50

Zimtäpfel mit Vanilleeis 6,50

Käsekuchen 4,50

Schokoladenbiskuitrolle 4,80

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Neu! Espresso Martini - „der“ Trendcocktail 6,50

Beilagenänderung 1,--

Heilig Abend geschlossen

Weihnachtsfeiertage, Neujahr und Heilig-Drei-Königstag geöffnet

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

Wir bitten um Reservierung