

Tagesblatt

- KÜRBISCREMESUPPE mit Kernöl, Kerndl und Brot 7,50
- SCHNITZEL "WIENER ART" von der Rinderhüfte in Butterschmalz gebraten
mit Kartoffel-Specksalat und Preiselbeeren 26,40
mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) und Preiselbeeren 28,80
- HAUSGEBEITZTER SAUERBRATEN 24,50
mit Blaukraut und Kartoffelknödel
- GESCHMORTE BARBARIEENTENKEULE 25,90
in Orangen-Lavendelsoße mit Rosenkohl und Butterspätzle
- HIRSCHKALBSGULASCH 27,50
mit Blaukraut und Butterspätzle
- SAUERBRATEN v. der HIRSCHKALBSKEULE 28,50
mit Rosenkohl und Kartoffelknödel

Hausgemachte Leberknödel

1 Stück Leberknödel in der Rindsbrühe
7,50

2 Stück Leberknödel
mit Sauerkraut und
Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)
18,90

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc
0,2l - 8,20



2024

Tageshit

WINTERSALAT
Pflücksalat mit gebratenen Champignons, Kerndl, Pflaumenchutney, Rinderhüftstreifen und Brot
16,90

Was Süßes zum Abschluss

2 Kugeln Vanilleeis
mit Sahne und Schoko-Creme-Likör von Grassl
5,90