

# 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-Lavendelseße 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



## Tageshit

### WINTERSALAT

Pflücksalat mit gebratenen  
Champignons, Kerndl,  
Pflaumenchutney,  
Rinderhüftstreifen und Brot

16,90

## Weinempfehlung

Sauvignon Blanc

0,2l - 8,20



2024

## Was Süßes zum Abschluss

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

5,90