



Tagesblatt

KÜRBISCREMESUPPE mit Kernöl, Kerndl und Brot	7,50
GEBACKENE WEISSWURST auf Serviettenknödelcarpaccio, Blaukrautsalat, Wildkräuter, Apfelchutney und süßem Senf-Schmand	14,90
SZEGEDINERGULASCH mit Petersilienkartoffeln	14,90
SCHNITZEL "WIENER ART" von der Rindersteakhüfte in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Specksalat und Preiselbeeren	24,40
mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) und Preiselbeeren	26,80
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 Breznerviettenknödel	

Hausgemachte Leberknödel

1 Stück Leberknödel in der Rindsbrühe

7,50

2 Stück Leberknödel mit Sauerkraut und
Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)

18,90

Was Süßes zum Abschluss

2 Kugeln Vanilleeis
mit Sahne und
Haselnusscreme-Likör von
Grassl

5,90

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc

0,2l - 8,20



2024

Alle Preise verstehen sich in Euro