

# Tagesblatt

KÜRBISCREMESUPPE mit Kernöl, Kerndl und Brot ..... 7,50

GEBACKENE WEISSWURST ..... 14,90  
auf Serviettenknödelcarpaccio, Blaukrautsalat, Wildkräuter,  
Apfelchutney und süßem Senf-Schmand

SZEGEDINERGULASCH mit Petersilienkartoffeln ..... 14,90

SCHNITZEL "WIENER ART" von der Rindersteakhälfte  
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-Lavendelseße mit Rosenkohl und Butterspätzle

HIRSCHKALBSGULASCH ..... 27,50  
mit Blaukraut und Breznserviettenknödel

## 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

