

Tagesempfehlungen

Sonntag, 13. Juli 2025

Käse-Tropfteigsuppe

* * *

Würziges Stroganoff „von der Rindsnuss“
in feinem Rotweinsaftl,
dazu Rigatoni Nudeln
und ein gemischter Salat

18,90

kleinere Portion

17,90

Käse-Tropfteigsuppe

* * *

Mit Schinken und Kräutertopfen gefülltes,
gebratenes Hühnerfilet
mit feinem Rahmsaftl, dazu Bärlauch-Kartoffelpüree
und ein bunter Salat

19,90

Kleinere Portion

18,90

Hausgemachtes Melanzani Cordon Bleu mit Blattspinat und Bröseltopfen gefüllt, dazu Petersilkkartoffeln und Kräutersauerrahm 14,50

Hausgemachte Hirse-Topfen-Knödeln mit brauner Butter, frischen Kräutern und frisch geriebenem Parmesan verfeinert, dazu ein bunter Salat 13,90

Hausgemachte Sulze mit frischen Zwiebeln, Essig und Kernöl verfeinert, dazu Schwarzbrot 11,90

Essigfleisch mit frischen Zwiebeln, Essig und Kernöl verfeinert, dazu Schwarzbrot 12,90

In Zitronenbutter zart gebratene Lachsforelle auf cremigen Zucchini-Isotto 21,90

Pikanter Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Zwiebel-Paprikagarnitur verfeinert, dazu Pommes frites 18,90

Leber geröstet oder gebacken mit Beilage nach Wahl 14,90

Im Holzofen gebratener Schopfbraten mit Natursaftl, Semmelknödel und Sauerkraut 15,90

Hausgemachte Selchwurst mit Röstkartoffeln und Sauerkraut 15,90

Zart gebratene Lammspießchen mit hausgemachter Kräuterbutter verfeinert, dazu Thymiankartoffel und Speckbohnen 24,90

Zartes Kalbswienerschnitzel „vom heimischen rosa Milchkalb“ mit Petersilkkartoffel und Preiselbeergarnitur 24,50

Hausgemachte Mehlspeisen

Apfelstrudel 4,00 **Apfelstrudel mit Schlag** 4,80

Für eine kleinere Portion verrechnen wir 1 Euro weniger /

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Servicemitarbeiter

Wir empfehlen

Unsere hausgemachten Säfte

(Holler / Zitronenmelisse / Ingwer-Zitrone/Salbei-Minze)

auf 0,5 l mit Wasser € 3,50

auf 0,5 l mit Soda € 4,20

Saisonale Gerichte

Hausgemachte Marillenknödeln

mit Butterbrösel und Zimt und Zucker verfeinert

3 Stück 13,90

2 Stück 9,50

1 Stück 5,90

Hausgemachte Zucchini-Kartoffel-Schafskäse-Laibchen

mit Kräutersauerrahm und frischen Kräutern verfeinert, dazu ein bunter Salat

€ 14,90

Cremiges Zucchini-Risotto

mit frischen Zucchini aus dem eigenen Garten und Parmesan verfeinert, dazu ein bunter Salat

€ 14,90

Hausgemachte Käsespätzle

mit Schafskäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu bunter Salat

€ 14,90

Gebackene Zucchinischeiben

mit Zucchini aus dem eigenem Garten, dazu Petersilkartoffeln und Kräutersauerrahm

€ 14,50

Für eine kleinere Portion verrechnen wir 1 Euro weniger /

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Servicemitarbeiter
