

Tagesempfehlungen

Montag, 03. November 2025

Gartenkräutercremesuppe

* * *

¼ Martinigansl „im Holzofen gebraten“
mit eigenem Natursaftl verfeinert,
dazu hausgemachte Kartoffelknödel, Bratapfel
mit Preiselbeeren
und hausgemachtes, gedünstetes Apfelrotkraut

35,90

Gartenkräutercremesuppe

* * *

Saftiges Reisfleisch
mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert,
dazu ein gemischter Salat

16,50

Kleinere Portion

15,50

1/8 Martinigansl „im Holzofen gebraten“ mit eigenem Natursaftl verfeinert, dazu hausgemachte Kartoffelknödel, Bratapfel mit Preiselbeeren und hausgemachtes, gedünstetes Apfelrotkraut	33,90
Zart gebratene Gansleber im Reising, dazu Bratapfel mit Preiselbeeren und Apfelrotkraut	18,90
Leber geröstet oder gebacken mit Beilage nach Wahl	15,50
Hausgemachte Sulze mit frischen Zwiebeln, Essig und Kernöl verfeinert, dazu Schwarzbrot	11,90
In Zitronenbutter zart gebratene Lachsforelle auf cremigen Kürbisrisotto	20,90
Hausgemachte Maischerln mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut	16,50
Hausgemachte Fleischnudeln mit Speckgrammerln verfeinert, dazu Sauerkraut	16,50
Im Holzofen gebratener Schopfbraten mit Natursaftl, Semmelknödel 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	26,90

Hausgemachte Nachspeisen

Kletzennudeln (2 Stück)	9,90	Kletzennudeln (1 Stück)	5,90
Apfelstrudel	3,80	Apfelstrudel mit Schlag	4,30

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 Schupfnudeln

mit frischem Kürbis, Kräutern, Kürbiskernen und Schafskäse verfeinert, dazu ein bunter Salat

€ 14,90

Cremiges Kürbis-Risotto

mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert, dazu ein gemischter Salat

€ 14,90

Hausgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln verfeinert, dazu bunter Salat

€ 14,90

Gebackene Kürbisscheiben

mit Zucchini aus dem eigenen Garten, dazu Petersilkartoffeln und Kräutersauerrahm

€ 14,90

Hausgemachte Kürbis-Schafskäse-Kartoffel-Laibchen

mit Kräutersauerrahm und frischen Kräutern verfeinert, dazu ein bunter Salat

€ 14,90

Für eine kleinere Portion verrechnen wir 1 Euro weniger /

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Servicemitarbeiter
