

Tagesempfehlungen

Freitag, 19. Dezember 2025

Kürbiscremesuppe * * * Im Bärlauchbackteig gebratene Kapseehecht-Medaillons dazu Rahmkartoffeln und ein gemischter Salat Kleinere Portion	Kürbiscremesuppe * * * Hausgemachte Kürbis-Lasagne mit frisch geriebenem Parmesan, dazu ein bunter Salat Kleinere Portion
19,50 18,50	14,90 13,90

Saisonale Fleischgerichte

Hausgemachte Blutwurst mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben	16,50
Hausgemachte Blutwurst und Maischerl mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben	17,50
Hausgemachtes Blutwurst-Kartoffelgröstl dazu Sauerkraut oder saure Rüben	16,50
Hausgemachte Maischerln mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben	16,50
Im Holzofen gebratener Schopfbraten mit Natursaftl, Semmelknödel und Sauerkraut	16,50
Hausgemachte Fleischnudeln mit Speckgrammerln verfeinert, dazu Sauerkraut	16,50

Hausgemachtes Szegediner Gulasch mit frischem Sauerkraut dazu Dampfkartoffeln und Sauerrahmgarnitur 15,90

Leber geröstet oder gebacken mit Beilage nach Wahl 15,90

In Zitronenbutter zart gebratene Lachsforelle auf cremigen Kürbisrisotto 20,90

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

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

Zartes Kalbswienerschnitzel „vom heimischen rosa Milchkalb“ mit Petersilkartoffel und Preiselbeergarnitur 26,90

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

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

dazu Petersilkartoffeln und Sauce tartare

€ 14,90

Hausgemachte Kürbis-Schafskäse-Kartoffel-Laibchen

mit Kräutersauerrahm und frischen Kräutern verfeinert, dazu ein bunter Salat

€ 14,90

Hausgemachte Gnocchi

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

€ 14,90

Hausgemachte Nachspeisen

Kletzennudeln (2 Stück)

10,90

Kletzennudeln (1 Stück)

5,90

Für eine kleinere Portion verrechnen wir 1 Euro weniger /

Apfelstrudel

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter

3,80

Apfelstrudel mit Schlag

4,50

