

Tagesempfehlungen

Montag, 09. Februar 2026

Curry-Wurzelgemüsesuppe

Im Holzofen gebratener Schopfbraten
mit feinem Speck-Zwiebelsaftl,
dazu hausgemachter Semmelknödel
und Sauerkraut oder ein gemischter Salat

16,90

Kleinere Portion

15,90

Curry-Wurzelgemüsesuppe

Hausgemachte Zucchini-Lasagne
mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert,
dazu ein gemischter Salat

14,90

Kleinere Portion

13,90

Saisonale Fleischgerichte

Hausgemachte Selchwurst

mit Röstkartoffeln und Sauerkraut

15,90

Hausgemachte Blutwurst

mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben

16,50

Hausgemachte Blutwurst mit Maischerl

mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben

17,50

Hausgemachtes Blutwurst-Kartoffel-Gröstl

mit Röstzwiebeln und Kräutern verfeinert, dazu Sauerkraut oder saure Rüben

16,50

Hausgemachte Maischerln

mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben

16,50

Hausgemachte Fleischnudeln

mit Speckgrammerln verfeinert, dazu Sauerkraut

16,50

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

Hausgemachte, gefüllte Kartoffelnudeln mit zerlassener Butter verfeinert, dazu ein bunter Salat 14,50

In der Pfanne gebrilltes Hendlfilet mit hausgemachter Kräuterbutter verfeinert, dazu gedünsterter Basmatireis und Tagesgemüse 18,50

Leber geröstete oder gebacken mit Beilage nach Wahl 15,90

In Zitronenbutter zart gebratene Lachsforelle auf cremigen Gemüserisotto 20,90

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

Zartes Kalbswienerschnitzel „vom heimischen rosa Milchkalb“ mit Petersilienkartoffel und Preiselbeergarnitur Für eine kleinere Portion verrechnen wir 1 Euro weniger! 26,90
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

Hausgemachter Heringsalat

mit pikanter Garnierung und hausgemachtem Weißbrot

Hauptspeise € 13,90

Vorspeise € 11,90

Cremiges Gemüse-Risotto

mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert, dazu ein gemischter Salat

€ 14,90

Hausgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln verfeinert, dazu unter Salat

€ 14,90

Hausgemachte Bärlauch-Kartoffel-Schafskäse-Laibchen

mit zerlassener Butter und frischen Kräutern verfeinert, dazu ein unter Salat

€ 14,90

Cremiges Gemüse-Kartoffel-Pfandl

mit frischen Kräutern verfeinert, dazu ein gemischter Salat

€ 14,90

Hausgemachte Nachspeisen

Oma's Hauskrapfen

mit selbstgemachter Marillenmarmelade € 2,10

Oma's Apfelstrudel € 3,80

Für eine kleinere Portion verrechnen wir 1 Euro weniger /

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Servicemitarbeiter