

# Tagesempfehlungen

Samstag, 14. Februar 2026

<b>Karotten-Ingwersuppe</b> * * * <b>Zart gedünstete Kalbsvögerln</b> <b>mit feinem Rahm-Natursaftl,</b> dazu gedünsteter Butterreis, und ein gemischter Salat  <b>Kleinere Portion</b>	<b>Karotten-Ingwersuppe</b> * * * <b>Hausgemachte, mit Faschierten gefüllte</b> <b>Kohlroulade, in eigenem Natursaftl,</b> dazu Kräuter-Kartoffelstampf und ein bunter Salat  <b>Kleinere Portion</b>
19,50 18,50	16,90 15,90

## Saisonale Fleischgerichte

<b>Hausgemachte Selchwurst</b> mit Röstkartoffeln und Sauerkraut	15,90
<b>Hausgemachte Blutwurst</b> mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben	16,50
<b>Hausgemachte Blutwurst mit Maischerl</b> mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben	17,50
<b>Hausgemachtes Blutwurst-Katoffel-Gröstl</b> mit Röstzwiebeln und Kräutern verfeinert, dazu Sauerkraut oder saure Rüben	16,50
<b>Hausgemachte Maischerln</b> mit Natursaftl, dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut und saure Rüben	16,50
<b>Hausgemachte Fleischnudeln</b> mit Speckgrammerln verfeinert, dazu Sauerkraut	16,50

<b>Im Holzofen gebratener Schopfbraten mit Natursaftl,</b> dazu Semmelknödel und Sauerkraut	16,50
<b>Geröstete Semmelknödel mit Ei, Röstzwiebeln</b> und frischen Kräutern verfeinert, dazu ein Salat	14,50
<b>Pikanter Grillteller</b> mit hausgemachter Kräuterbutter und Zwiebel-Paprikagarnitur verfeinert, dazu Pommes frites	18,90
<b>Leber geröstete oder gebacken mit Beilage nach Wahl</b>	15,90
<b>In Zitronenbutter zart gebratene Lachsforelle</b> auf cremigen Gemüserisotto	20,90
<b>Zart gebratene Lammspießchen</b> mit hausgemachter Kräuterbutter verfeinert, dazu Thymiankartoffel und Speckbohnen	24,90
<b>Zartes Kalbswienerschnitzel „vom heimischen rosa Milchkalb“</b> mit Petersilkkartoffel und Preiselbeergarnitur <small>Für eine kleinere Portion verrechnen wir 1 Euro weniger /</small>	26,90
<b>Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Servicemitarbeiter</b>	

---

# 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 bunter Salat

**€ 14,90**

### Hausgemachte Bärlauch-Kartoffel-Schafskäse-Laibchen

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

**€ 14,90**

### Hausgemachte Schupfnudeln

mit frischen Champignons, Kräutern, und Rahm verfeinert, dazu ein gemischter Salat

**€ 14,90**

## Hausgemachte Nachspeisen

### Oma's Hauskrapfen

mit selbstgemachter Marillenmarmelade € 2,10

**Klezzennudeln € 9,90**

Für eine kleinere Portion verrechnen wir 1 Euro weniger /

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie unsere Servicemitarbeiter

---