

Spätsommer-Angebot:

Fruchtiger
Roséwein
0,2l 4,50 €



TAGESKARTE

Sonntag, 18. Oktober 2020
Kirchweihwochenende

Bis 14 Uhr:

Frische Weißwurst
mit süßem Senf
Stück 2,10 €



Suppen:

Kürbiscremesuppe

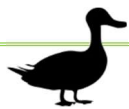
mit Croutons und steirischem Kernöl 4,60 €
(gibt 's auch an unserem 24h-Automaten am Hofladen zu kaufen 😊)

Kräftige Rinderbrühe mit Grießnockerl und Sherry 4,00 €

Vorspeisen:

Saures Kalbslängerl in der dunklen Einbrenne
mit Gewürzgurken, jungen Zwiebeln und Semmelknödel 6,90 €

Hausgebeiztes norwegisches Lachsfilet
mit Avokadotatar, Kernölmajo, Wildkräutersalaten und Brotvariation 10,90 €



¼ oder ½ ofenfrische, bayerische Bauernente
mit Natursoße, Ismaninger Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel
15,90 €/20,50 €

dazu passt: Chianti Colli Sinesí, Bindí Sergardí, Siena, Italien 0,2l 6,70 €
oder
„Herbst“ Rotweincuvee, Weingut Walz, Vaihingen Enz, Württemberg 0,2l 6,50 €



24h geschmorte Ochsenbackerl mit kräftiger Trollingersoße,
Gemüseweierlei und Brezen-Servietten-Knödel 17,50 €

Ochsenfiletsteak vom Grill ca. 250g unter der Kräuterkruste
mit herbstlichem Steinchampignon-Risotto und Portweinglace 27,90 €

Seesaiblingsfilet vom Grill
mit Rote Beete-Gnocchi und Kräuterpesto 20,50 €

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten
mit Olivenbutter und frischen Kräutern, dazu Röstbaguette 16,90 €

Vegetarisch: Kürbis-Semmel-Pflanzerl
mit Camembert überschmolzen und mit Vogelsalat garniert 11,90 €



Frische Auszogne mit Staubzucker 2,90 €
Stück Kuchen oder Torte aus unserer Vitrine 3,30 €

Kleines Dessert: Hat immer Platz 😊
Blaubeermousse mit Crumble aus gebrannten Mandeln 3,90 €