

Spätsommer-Angebot:

Fruchtiger
Roséwein
0,2l 4,50 €



TAGESKARTE

Samstag, 24. Oktober 2020

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 frischem Schnittlauch 4,00 €

Vorspeise:

„Herbstliches Dreierlei“

Lachs-Frischkäse, Kichererbsen-Humus und Avokadocreme mit Bauernbrot 6,90 €



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

dazu empfehlen wir: „Herbst“ Rotweincuvée, Weingut Walz, Vaihingen, Württemberg

„Pichlsteiner Eintopf“

Kräftige Rinderbrühe mit Wirsing, Wurzelgemüse
und Würfel vom gegarten Kalbszüngerl mit frischem Schnittlauch 8,50 €

Gegrillte Rote Bratwurst

mit mittelscharfem Senf und Baldhamer Kartoffel-Feld-Salat 6,90 €

Lengrieser Hirschedelgulasch

in kräftiger Wacholdersoße, dazu Rosenkohlgemüse und
abgebräunte Brezen-Serviettenknödel 16,90 €

Ochsenfiletsteak vom Grill ca. 250g unter der Kräuterkruste

mit herbstlichem Steinchampignon-Risotto und Portweinglace 26,90 €

Saiblingsfilet vom Grill auf der Haut gebraten

an cremigem Kürbisgemüse mit Gnocchi 20,50 €

Gebackenes Seelachsfilet

mit Zitronen-Creme fraiche und Erbsen-Kartoffels-Püree 12,50 €

Vegetarisch: Kürbis-Semmel-Pflanzerl

mit Gorgonzolasoße und mit Vogerlsalat garniert 11,90 €



Stück Kuchen oder Torte aus unserer Vitrine 3,30 €

Kleines Dessert: Hat immer Platz 😊

„Blaubeer-Zweierlei“ Mascarpone-Creme und Kompott 3,90 €