

Lust auf Fondue?

Ab sofort auf  
Vorbereitung möglich!  
Ab 2 Personen  
(Nur Abends)

Fleisch- oder  
Käsefondue



# TAGESKARTE

Montag, 22.11.2021

Warmer  
hofeigener  
Apfelsaft

garantiert naturbelassen,  
ungespritzt,  
von unseren Äpfelbäumen

Haferl 0,25l 2,80 €



Suppen:

*Cremesuppe vom Zornedinger Kürbis  
mit fränkischem Kürbiskernöl und Croutons 4,50 €*

*Kräftige Rinderbrühe mit Grießnockerl und frischem Schnittlauch 3,90 €*

Vorspeisen:

*Vitello Tonnato*

*Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße, Kapern,  
kleinem Salatbouquet und Baguette 9,80 €*

*„Kalbsbeuscherl“*

*Lüngerl, Milz, Zunge und Backerl  
in der dunklen Einbrenne mit Serviettenknödel 6,90 €*



Tagesmenü

*Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch*



*Hausgemachte Reh-Maultaschen  
mit Steinchampignonsoße und kleinem Blattsalat*

13,90 €

*2 Stück Fleischpflanzerl mit Natursoße und Kartoffelsalat 7,90 €*

*Tomahawk-Steak vom Kalb  
mit Apfel-Schalotten-Relish und Röstbaguette 25,80 €*

*¼ oder ½ resche, bayerische Bauernente  
mit Orangenjus, Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödel 15,90 €/20,50 €*

*Rinderfilet vom Grill ca. 250 g  
mit Kräuterbutter, Steinchampignon-Risotto und Pesto 27,90 €*

*Seesaiblingsfilet auf der Haut gebraten,  
mit Safransoße, Shrimps und Sepianudeln 21,90 €*

*Spinat-Nudel-Tascherl  
an Gemüseragout und Bergkäse überschmolzen 10,90 €*



*Weißes Schokoladen-Eierlikör-Mousse  
mit Schokoladen-Cookie und Rotweibirne 5,90 €*