

Donnerstag bis Sonntag:

Weizen-Mischbrot
mit Sauerteig
aus unserem Holzbackofen



800g Laib
5,90 €

TAGESKARTE

Montag, 20. November 2023

Bis 14 Uhr:

Frische Weißwurst
mit süßem Senf
Stück 2,10 €



Suppen:

Kräftige Rinderbrühe
mit Grießnockerl und frischem Schnittlauch 4,90 €

Kürbis-Kokos-Suppe mit Croutons 5,90 €

Vorspeisen:

Vitello Tonnato
Scheiben vom Kalbsmeisel mit Thunfischcreme, Kapern und Salatbouquet,
dazu Baguette 11,90 €

Ideales Herbstessen von unserem Auszubildenden Seppi:
Pikanter Eintopf
mit Schweinefleisch, Bohnen und Gemüse, dazu Holzofenbrot 7,50 €



Tagesmenü für 16,90 €

Schweineschnitzel
mit Bergkäse und Speck gefüllt, dazu Kräuterdip und Pommes



Zwetschgen-Topfen-Creme

Brezen-Bergkäse-Speck-Pflanzerl
mit Ismaninger Rahm-Krautfleckerl und Frisèe 13,90 €

¼ oder ½ ofenfrische, bayerische Bauernente
mit Natursoße, Ismaninger Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel 19,50 €/24,50 €

Norwegisches Lachsfilet aus dem Ofen
mit cremigem Garnelen-Risotto und Rucolapesto 23,90 €

BIO-Rinderfiletsteak vom Grill (ca. 230g)
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und herbstlichem Süßkartoffelgratin 31,90 €

Vegetarisch: Aufgeschmolzene Brezen-Knödel
mit rahmigem Blattspinat und Röstzwiebeln 12,90 €



Kleines Dessert: (Hat immer Platz 😊)
Zimt-Bayerisch Creme mit Zwetschgenröster 4,10 €

Salted Caramel Mousse mit Bratapfel-Kompott und Schokoladencrumble 6,90 €