

Tageskarte

vom Montag, 21. Januar 2019

Suppen

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	3,40
Erdäpfel-Lauchsuppe	3,40
Wildpürreesuppe mit Croutons und Obershaube	4,60

Menüs

Erdäpfel-Lauchsuppe	
Ungarisches Reisfleisch mit frischem Parmesan und gemischtem Salat	8,20

Hauptgerichte

Frischer Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Vogersalat	18,00
Frishes Karpfenfilet gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Mayonnaisesalat	16,50
Berliner Kalbsleber gebraten mit Butterreis, gebratenen Äpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	16,50
Gebackene Kalbsleber mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	16,50
Hühnerbrüstchen vom Grill, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse auf Basilikumnudeln mit Blattsalat	14,20
Gebackene Hendlkeulen mit Butterreis und gemischtem Salat	11,90
Mostbraten mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und gemischtem Salat	12,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat	8,50
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	12,50
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	9,00
Feines Kalbsbeuschel mit Semmelknödel und Gulaschsaft	9,50

Hausgemachte Mehlspeisen

Kastanienknödel mit Butterbröseln auf Apfel-Mostsauce	5,80
Somloer Nockerl	5,20
Mürbes Apfelschlangerl mit Schlag	3,20