

Tageskarte

vom Dienstag, 16. Oktober 2018

Suppen

| | |
|---|------|
| Rindsuppe mit Grießnockerl | 3,40 |
| Zucchinicremesuppe | 3,40 |
| Wildpürreesuppe mit Croutons und Obershaube | 4,60 |

Menüs

| | |
|--|-------|
| Zucchinicremesuppe | |
| Gefüllte Schweinsbrust mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Salat | 12,00 |

Hauptgerichte

| | |
|--|-------|
| Feines Hirschkalbsschnitzel in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Blattsalat | 17,20 |
| Ausgelöstes Rehragout vom Kürnberger Jungreh mit Semmelknödel und Preiselbeeren | 14,20 |
| Faschiertes Wildschnitzel mit Erdäpfelpürree, Preiselbeeren und Blattsalat | 13,20 |
| Frischer Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat | 18,00 |
| Frisches Lachsfilet gebraten auf cremigem Kürbis-Risotto mit Blattsalat | 17,20 |
| Geröstete Kalbsleber mit Butterreis und gemischtem Salat | 15,20 |
| Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat | 12,50 |
| Hausgemachte Eiernockerl mit Blattsalat | 7,50 |
| Hühnerbrüstchen vom Grill, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse auf Basilikumnudeln mit Blattsalat | 14,20 |
| ½ gefülltes Brathuhn mit Butterreis und gemischtem Salat | 10,90 |
| Frischer gebackener Karfiol mit Petersilienerdäpfeln, Sauce Tartar und Blattsalat | 8,50 |
| Feines Kalbsbeuschel mit Semmelknödel und Gulaschsaft | 9,50 |

Hausgemachte Mehlspeisen

| | |
|--|------|
| Kastanienknödel an Butterbröseln auf Apfel-Mostsauce | 5,80 |
| Mürbes Apfelschlangerl mit Schlag | 3,20 |