

Tageskarte
vom Mittwoch, 9. August 2017

Suppen

Rindsuppe mit Leberknödel	3,20
Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Kernöl	3,20

Menüs

Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Kernöl	
Gekochtes Rindfleisch mit Kohlrabigemüse und Rösterdäpfeln	11,90

Hauptgerichte

Geröstete Eierschwammerl mit Ei mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalat	15,00
Eierschwammerl in feiner Rahmsauce mit Semmelknödel	14,00
Frisches Lachsforellenfilet gebraten auf cremigem Eierschwammerlrisotto mit Blattsalat	16,50
Frische Goldbrasse im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	16,50
Hühnerbrüstchen vom Grill, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse auf Basilikumnudeln mit Blattsalat	13,90
½ gefülltes Brathuhn mit Butterreis und gemischtem Salat	10,90
Gebratene Kalbsstelze mit Butterreis und gerösteten Eierschwammerln	14,50
Berliner Kalbsleber gebraten mit Butterreis, gebratenen Äpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,90
Gebackene Kalbsleber mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,90
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	11,90
Fiaker Gulasch	12,90
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	8,90
Kalbsbeuschel mit Semmelknödel	7,90

Hausgemachte Mehlspeisen

Omelette mit frischen Waldheidelbeeren	6,00
--	------