

Kirchweihsonntag 2026



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Aventinus-
Starkbierkrapferl 5,50

Kürbiskokossuppe mit Weißbrot 6,80



Bunter Salatteller mit **gebackenen Ziegenkäsetalern**, Trauben
und Baguette 16,50



Lachsforellenfilet natur gebraten, mit Kartoffeln, buntem Gemüse und
Wildkräuterbutter 23,--



Kirchweih-Gänsebrustbraten mit Kartoffelknödel, Marzipan-
Bratapfel und Blaukraut 26,--

„Das Beste von der Gans“ (Keule und Brust) mit Kartoffelknödel,
Marzipan-Bratapfel und Blaukraut 29,--

½ Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 27,--

¼ Bauernente mit den gleichen Beilagen 21,--



Kalbsrahmbraten mit Steinpilzsauce, Böhmisches Knödeln, buntem
Wirtshaussalat 22,--

Wildschweinmedaillons aus Lende und Filet mit Portweinsauce,
Kürbis-Röstitaler und buntem Gemüse 25,--



Vegetarisch Kürbis-Duo (Ofenkürbis mit Camembert-Chilifülle und
Kürbis-Kaspressknödel) an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Wirsing-Linsenragout mit Kartoffeln und Wunderbällchen 16,-



Bayerische Creme mit Himbeermus 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Zimtäpfel mit Vanilleeis 6,80

Zwetschgen-Streuselkuchen 4,50 **Käsekuchen** 4,50

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

„Almnuss'n“- Kirchweih-Schmalzgebäck Stück 2,80



Österreichischer Federweißer „Sturm“ 0,25l 4,50

Zwiebelkuchen 4,50

Beilagenänderung 1,-- €