

Tageskarte (auch ToGo)
Mittwoch, 9. September 2026

G'mischter Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50
Bunter Salatteller mit **gebackenen Ziegenkäsetalern**, Trauben, Weißbrot 16,50



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit **Pfannkuchenstreifen** 5,50

Pfifferlingrahmsuppe mit Weißbrot 6,80

Tapa des Tages Sherryschalotten mit Baguette 4,--



Forellenfilet natur gebraten mit Kräuterbutter, Kartoffeln und buntem Gemüse 23,--



Altwirt Tagesgericht Spaghetti „Bolognese“ mit frischem Parmesan ,

dazu ein Getränk 0,5L 10,80



Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat 15,--

Hackbraten in der Serranoschinkenhülle mit Bierjus und Kartoffel-Gurkensalat
15,50

Burgunderbraten vom Rind mit Spätzle und buntem Wirtshaussalat 21,--

G'sottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichrahmsauce, buntem Gemüse und
Kartoffeln 22,--



„Steinpilz-Burger“ mit 200g-Homestyle-Angus-Patty, **Karwendel-Steinpilzen**,
tomatig-cremiger Burgersauce, Käse, glasierten Zwiebeln und Ruccola 18,--

„Schwammerl-Pfandl“ **Karwendel-Steinpilze und Pfifferlinge**
in Kräuterrahm mit Semmelknödel 19,50

„Steinpilz-Flammkuchen“ mit Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Ruccola 16,--



Vegetarisch Kräuterpfannkuchen mit Mascarpone-Gemüsefülle auf Ratatouille 16,--

Vegan Gelbes Kokos-Currygemüse mit Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Mascarponecreme mit Beeren 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80

Apfel-Mandelkuchen 4,50

Zwetschgen-Streuselkuchen 4,50

Oidwirt-Applestrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--

**Dienstag, 15. September (Schulanfang) geöffnet – für alle Schulkinder
gibt's ein gratis Eis nach Wahl**