

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 1. November 2026
Allerheiligen

Bunter Salatteller mit gebratenem Garnelenspieß und Himbeerdressing, Knoblauch-Baguette 16,50



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Kräuterschöberl 5,50

Steinpilzrahmsuppe mit Croutons 7,80

Tapa des Tages Herzhafter Zwiebelkuchen mit Sauerrahm 4,--



Ganze Forelle mit Kräuterfülle natur gebraten, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 21,--

Zanderfilet natur gebraten auf Mangoldrahmgemüse, Reis 21,--



Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 16,--

Scheiben von der Entenbrust rosa gebraten mit feiner Sauce, Kroketten und Blaukraut 23,--

Hirschragout mit Spätzle, buntem Gemüse und Preiselbeeren 21,--

Wildschweinpflanzerl mit feiner Sauce und Kartoffel-Gurkensalat 16,--

Wildschweinmedaillons (Lende und Filet) in Portweinsauce mit Herzoginkartoffeln und buntem Gemüse 25,--



Vegetarisch Kräuterpfannkuchen auf tomatigem Zucchini-Paprikagemüse 16,--

Vegan Mangold-Kürbis-Kokos-Currygemüse mit Reis 16,--



Was siass hinterher

Espressocreme mit Eierlikör 7,50

Bayerische Creme mit Himbeermus 7,50

Mandel-Schmankerlcreme mit Schokosauce 7,50

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80

Zwetschgen-Streuselkuchen 4,50

Käsekuchen 4,50

Oidwirt-Applestrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--