

Tageskarte (auch ToGo)
Donnerstag, 1. Oktober 2026

Bunter Salatteller mit **Räucherlachs**, frischem Meerrettich und Baguette 16,50
G'mischter Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit **Pfannkuchen** und **Quarkknockerl** 5,50
Pfifferlingrahmsuppe mit Weißbrot 6,80



Nudelpfanne mit **Lachsstreifen** und **Garnelen** in Dillrahm 21,--



Altwirt Tagesgericht Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit
Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel, dazu ein Getränk 0,5l 10,80



Spanferkelrollbraten mit Bierjus, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 17,80

Fleischpflanzerl mit Steinpilzrahmsauce, Röstitaler 18,--

Hirschragout von der Benediktenwand mit Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse
und Preiselbeeren 21,--

G'sottener Kalbstafelspitz auf Wirsingrahmg'mias, Kartoffeln und frischer
Meerrettich 22,--

Forellenfilet natur gebraten auf **Steinpilzrisotto** , Blattsalat 25,--
„**Steinpilz-Burger**“ mit 200g Homestyle Angus Patty, **Karwendel-Steinpilzen**,
tomatig-cremiger Burgersauce, Käse, glasierten Zwiebeln und Ruccola 18,--
Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel 17,--
„**Pfifferling-Flammkuchen**“ mit Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und
Ruccola 16,--



Vegetarisch Gebackener Kürbis mit Chili und Camembert überbacken an bunter
Salatgarnitur 16,--

Vegan Kürbis-Karotten-Tomaten-Gemüse mit Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Bayerische Creme mit Beeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Feigen 7,50

Heidelbeer-Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

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

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--

Herzhafter Zwiebelkuchen 4,50

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