

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 10. Oktober 2026

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

G'mischter Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchen und Grießknödel 5,50

Steinpilzrahmsuppe mit Croutons 7,80



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

Kalbsrollbraten und Kalbfleischpflanzerl mit Steinpilzrahmsauce, Herzoginkartoffeln und buntem Wirtshaussalat 22,--

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

Wildschweinmedaillons in Portweinsauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüse 25,--



Zander- und Lachsforellenfilet natur gebraten auf **Steinpilzrisotto**, Blattsalat 25,--

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

Kalbsrahmgulasch mit **Karwendel-Steinpilzen**, Semmelknödel und Gemüse 21,50



Vegetarisch Kräuterpfannkuchen mit **Pfifferling-Gemüse-Mascarponefülle** auf Ratatouille 17,--

Vegan Wirsing-Kürbislasagne mit Walnusskernen auf Tomatensauce 15,--



Was siass hinterher

Mascarponecreme mit Beeren 7,50

Espressomousse mit Eierlikör 7,50

Grießflammerie auf Rotweinzwetschgen 7,50

Heidelbeer-Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Mohnkuchen 4,50 **Zwetschgen-Streuselkuchen** 4,50

Käsekuchen 4,50 **Eierlikörtorte** 4,80

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