

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 11. 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

Tapa des Tages Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 4,--



Kabeljaufilet und Garnelen in Dillrahm, Reis und Blattsalat 23,--



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

Kalbsrollbraten mit Steinpilzrahmsauce, Spätzle und buntem Wirtshaussalat 22,--

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und buntem Wirtshaussalat 20,50

Hirschbraten von der Benediktenwand mit Portweinsauce, Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse und Preoselbeeren 24,--

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



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

Steinpilze aus dem Karwendel in tomatiger Kräuterrahmsauce, Semmelknödel 20,50

Saftiges Rindergulasch mit Steinpilzen, Semmelknödel und buntem Gemüse 21,50



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

Vegan Wirsing-Kürbis lasagne mit Walnusskernen auf Tomatensauce 15,--



Was siass hinterher

Mascarponecreme mit Beeren 7,50

Espressomousse mit Eierlikör 7,50

Grießflammerie auf Rotweinzwetschgen 7,50

Schoko Brownie mit Bauernhofeis vom Beindlhof 7,50

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

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

Oidwirt-Äpfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Äpfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--

Herzhafter Zwiebelkuchen 4,50

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