Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 13. November 2026

***Bunter Salatteller** mit **geräuchertem Saibling,** Meerrettich und Baguette 16,50*

***Supp'ntöpferl** – Klare **Wildbrühe** mit **Kräuterschöberl** und **Grießnockerl** 5,50*
***Kürbis-Kokos-Suppe** mit Croutons 6,80*

Spanische Schmankerl – immer freitags
***Tapas je 4€** Serranoschinken* Manchego mit Oliven*
Geröstetes Brot mit Olivenpaste**
***Gambas al pil pil – Garnelen** in Chili-Knoblauch-Tomatensauce, Weißbrot 12,--*
***Spanischer Fischteller** mit dreierlei Filets, Muschel und Garnelen, Kartoffeln, Sherrybutter 24,--*
***Maredo Lendensteak** (200g medium gebraten) mit Mojo-Sauce und Kartoffel-Wedges mit Kräuter-Sauerrahm 26,--*
***Katalanische Creme** mit Caramel 7,50*

***Altwirt Tagesgericht Gebackenes Seelachsfilet** mit Kartoffelsalat und Remouladensauce , dazu ein Getränk 0,5L 10,80,--*

***Schweinekrustenbraten** mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 16,--*
***Saftiges Rindergulasch** mit Semmelknödel und buntem Gemüse 20,50,--*
***Rinderfetzen aus der Steakhüfte** mit Champignons und Zwiebelstreifen in Senfrahm, Kroketten 23,--*

***Vegetarisch Gemüselasagne** mit Mozzarella überbacken auf Tomatensauce 16,--*
***Vegan Gemüsepflanzerl** an bunter Salatgarnitur mit Balsamico-Dressing 16,--*

Was siass hinterher

***Bayerisch Creme** mit Beeren 7,50*
***Mandel-Schmankerlcreme** mit Schokosauce 7,50*
***Rotweinzwetschgen** mit Vanilleeis 6,80*
***Apfelkuchen 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,--

***Betriebsurlaub** 16.November bis 1.Dezember*

Mit uns kulinarisch ins neue Jahr starten:
Silvester Sieben-Gänge-Menü 89,00 €