

Tageskarte (auch ToGo)
Mittwoch, 14. 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,--



Altwirt Tagesgericht Gebackene Milzwurst mit Petersilienkartoffeln und Sauce
Remoulade, dazu ein Getränk 0,5L 10,80

Spaghetti „Bolognese“ mit frischem Parmesan 15,--

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

Hirschbraten von der Benediktenwand mit Portweinsauce, Böhmisches Knödeln,
buntem Gemüse und Preiselbeeren 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

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



Vegetarisch Auberginen-Zucchini-Auflauf mit Schafskäse überbacken an
Salatgarnitur 16,--

Vegan Kürbis-Kokos-Currygemüse mit getrockneten Tomaten und Kürbiskerne,
Reis 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

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

