

**Tageskarte (auch ToGo)**  
**Dienstag, 16. Dezember 2025**

**Feine Scheiben von der geräucherten Entenbrust, Himbeerdressing, bunte Blattsalate, Weißbrot 16,-**

♦♦♦

**Supp'ntöpferl - Klare Fleischbrühe mit Pfannkuchen und Rindfleischstreifen 6,20**  
**Fenchel-Orangensuppe und Weißbrot 6,80**

**Tapa des Tages Herzhafter Zwiebelkuchen mit Sauerrahm 4,-**

♦♦♦

**Rotbarschfilet an karamellisiertem Fenchelgemüse mit getrockneten Tomaten, Kartoffeln und Mandel-Honigbutter 23,-**

♦♦♦

**Altwirt Tagesgericht Pikante Bratwurst'l mit Pommes frites und Tsatsiki-Dipp, dazu ein Getränk 0,5l 10,80**

♦♦♦

**Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 15,-**

**G'sottener Kalbstafelspitz auf Wirsing-Rahmgemüse, Kartoffeln und frischem Meerrettich 20,50**

**-Vom Jachenauer Rotwild-**

**Hirschragout mit Böhmischem Knödeln, Gemüse und Preiselbeeren 20,50**

♦♦♦

**Rinderfetzen aus der Steakbüfe mit Champignons und Zwiebelstreifen in Senfrahmsauce, Bratkartoffeln 23,-**

♦♦♦

**Vegetarisch Rot-Grünes Knödelgröst'l (Rote Bete und Spinat) im Kräuter-Rührei, Blattsalat 16,-**

**Vegan Geschmortes Spitzkraut mit Tomaten, dazu Kartoffeln 15,-**

♦♦♦

**Was siass hinterher**

**Schokoladen-Soufflè (warm) mit Vanilleeis und Sahne 7,50**

**Lebkuchenmousse mit Orangenscheiben 7,50**

**Joghurt-Limettencreme mit Früchten 7,50**

**Katalanische Creme mit Caramel 7,50**

**Mangokompott mit Vanilleeis**

**Apfelkuchen 4,50 Käsekuchen 4,50**

**Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20**

**Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50**

♦♦♦

**Beilagenänderung 1,-**

**Am Silvesterabend bieten wir ein festliches Sieben-Gänge-Menü an (85,- Euro pro Person, „Mitternachts-Schneebär“)**