

**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 Böhmisches Knödeln, Gemüse und Preiselbeeren 20,50



**Rinderfetzen aus der Steakhüfte** 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-Schneebar“)**