

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 17. Oktober 2026

Bunter Salatteller mit gebackenen Ziegenkäsetalern, Trauben und Baguette 16,50



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50
Steinpilzrahmsuppe mit Croutons 7,80



Kabeljaufilet natur gebraten mit Wildkräuterbutter, Kartoffeln und buntem Wirtshaussalat 22,--



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

Fleischpflanzerl (100% Rind) mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und Blattsalat 18,--



-Von der Benediktenwand-

Hirschragout mit Semmelknödel, buntem Gemüse und Preiselbeeren 21,--

Hirschbraten mit Spätzle, buntem Gemüse und Preiselbeeren 24,--



G'sottener Kalbstafelspitz auf Wirsingrahmgemüse, Kartoffeln und frischem Meerrettich 22,--

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



Vegetarisch „Kürbis-Duo“ Ofenkürbis mit Chili und Camembert überbacken und Kürbis-Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Kürbis-Kokos-Currygemüse mit getrockneten Tomaten und Kürbiskerne, Reis 15,--



Was siass hinterher

Mascarponecreme mit Früchten und Himbeermus 7,50

Espressomousse mit Eierlikör 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Schoko Brownie mit Mangosorbet 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