

Tageskarte (auch ToGo)
Mittwoch, 21. 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 Aventinus-Starkbier-Krapferl 5,50
Kürbis-Kokos-Suppe mit Weißbrot 6,80



Lachsforellenfilet natur gebraten, mit Kartoffeln, buntem Gemüse und Wildkräuterbutter 23,--



Altwirt Tagesgericht Spaghetti „Bolognese“ mit frischem Parmesan, dazu ein Getränk 0,5l 10,80

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



-Von der Benediktenwand-

Hirschbraten in Portweinsauce mit Böhmisches Knödel und Blaukraut 24,--



Wildschweinmedaillons aus der Lende in Portweinsauce, Kürbis-Röstitaler und buntem Gemüse 25,--

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

Gänsekeule mit Kartoffelknödel, Marzipan-Bratapfel und Blaukraut 22,--



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

Vegan Wirsing-Linsenragout mit Kartoffeln und Wunderbällchen 16,--



Was siass hinterher

Espressomousse mit Eierlikör 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Marzipan-Bratapfel mit Vanilleeis 6,50

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80

Zwetschgen-Streuselkuchen 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

