

Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 23. Oktober 2026

Bunter Salatteller mit **gebratenem Garnelenspieß**, Knoblauch-Baguette 16,50



Supp'ntöpferl – Klare **Rindfleischbrühe** mit **Pfannkuchenstreifen** und **Aventinus-Starkbier-Krapferl** 5,50

Kürbis-Kokos-Suppe mit Weißbrot 6,80

Spanische Schmankerl – immer freitags

Tapas je 4€ Serranoschinken* Manchego mit Oliven*

Geröstetes Brot mit Olivenpaste*

Gambas al pil pil – Garnelen in Chili-Knoblauch-Tomatensauce, Weißbrot 12,--

Maredo Lendensteak (200g medium gebraten) mit Mojo-Sauce und Kartoffel-Wedges mit Kräuter-Sauerrahm 26,--

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

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



Altwirt Tagesgericht **Gebackenes Seelachsfilet** mit Kartoffelsalat und Remouladensauce, dazu ein Getränk 0,5l 10,80



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

Wildschweinpflanzerl mit feiner Sauce und Kartoffel-Endiviensalat 16,--

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



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



Vegetarisch **Spinatnockerl** mit zerlassener Butter und frischem Parmesan 16,--

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



Was siass hinterher

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50 **Bayerisch Creme** mit Himbeermus 7,50

Marzipan-Bratapfel mit Vanilleeis 6,50

Rotweinzwetschen mit Vanilleeis 6,80

Zwetschgen-Streuselkuchen 4,50 **Bratapfelkuchen** 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