

Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 24. April 2026

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



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen u. Schöberl 5,50
Spargelrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons 6,80



Wallerfilet in süßem Senfrahm, Kartoffeln und buntem Gemüse 22,--



Spanische Schmankerl - immer freitags

Tapas je 4,-- Manchego mit Oliven * Serranoschinken * Geröstetes Brot mit Olivenpaste

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

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

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Portion Niederbayerischer Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise 21,--
Spargel mit gemischtem Isarwinkler Schinken, Kartoffeln und Sc. Hollandaise 24,--
Spargel mit gebratenem Zanderfilet, Kartoffeln und zerlassener Butter 28,--
Unsere Weinempfehlung 2025er Pinot Noir Blanc de Noir
aus Baden - frisch und fruchtig 7,50 (0,25 l) - 4,50 (0,1 l)

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



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

Pikantes Kesselgulasch vom Schwein mit Böhmisches Knödeln und Gemüse 17,--

Original Schnapswürst'l mit Kartoffelsalat 11,50



Vegetarisch Kaspressknödel auf Rahmgemüse 16,--

Vegan Gelbes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Espressocreme mit Eierlikör 7,50

Sauerrahm-Limettenmousse mit frischen Erdbeeren 7,50

Rhabarber-Erdbeer-Grütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchte und Sahne 8,50

Käsekuchen 4,50

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--



**-Unsere regionale Starkbierempfehlung-
Reutberger „Josefi-Bock“ 0,5l 4,50**