

Tageskarte (auch ToGo)
Mittwoch, 28. Oktober 2026

Bunter Salatteller mit gebratenem Garnelenspieß und Himbeerdressing, Knoblauch-Baguette 16,50

G'mischter Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50



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

Kürbis-Kokos-Suppe mit Weißbrot 6,80



Nudelpfanne mit Lachsstreifen und Garnelen in Dillrahm 21,--

Gemischter Fischteller mit dreierlei Filets und Garnelen, Kartoffeln, buntem Gemüse und Senf-Dillbutter 25,--



**Altwirt Tagesgericht Penne „Bolognese“ mit frischem Parmesan ,
dazu ein Getränk 0,5L 10,80**



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

Fleischpflanzerl mit Zwiebelschmelze, Bierjus, Kartoffelrösti und Gemüse 16,--

Bierkutschergulasch vom Schwein mit Spätzle und Blattsalat 17,--

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

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in Senfrahm, Bratkartoffeln 23,--



Vegetarisch Rote Bete Nocken mit zerlassener Butter und frischem Parmesan 16,--

Vegan Mangold-Kürbis-Kokos-Currygemüse mit Reis 16,--



Was siass hinterher

Espressocreme 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 Käsekuchen 4,50

Oidwirt-Applestrudel 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