Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 6. November 2026

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

***Supp'ntöpferl** – Klare **Rindfleischbrühe** mit **Pfannkuchenstreifen** 5,50*
***Kürbis-Kokos-Suppe** mit Croutons 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,--*
***Spanischer Fischteller** mit dreierlei Filets, Muschel und Garnelen, Kartoffeln, Sherrybutter 24,--*
***Maredo Lendensteak** (200g medium gebraten) mit Mojo-Sauce und Kartoffel-Wedges mit Kräuter-Sauerrahm 26,--*
***Katalanische Creme** mit Caramel 7,50*

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

***Schweinekrustenbraten** (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Blaukraut 16,--*
***Hackbraten** im Speckmantel mit Bierjus, Bratkartoffeln und Blattsalat 17,--*
***Burgunderbraten** vom Rind mit Spätzle und Blaukraut 21,--*
***Saftiges Rindergulasch** mit Semmelknödel und buntem Gemüse 20,50,--*
***Wildschweinmedaillons** (Lende und Filet) in Portweinsauce mit Herzoginkartoffeln und buntem Gemüse 25,--*

***Vegetarisch** **Kräuterpfannkuchen** auf tomatigem **Zucchini- Paprikagemüse** 16,--*
***Vegan** **Pikantes grünes Kokos-Currygemüse** mit Reis 16,--*

Was siass hinterher

***Mousse au Chocolat** mit Früchte 7,50*
***Mandel-Schmankerlcreme** mit Schokosauce 7,50*
***Rotweinzwetschgen** mit Vanilleeis 6,80*
***Käsekuchen** 4,50 **Apfelkuchen** 4,50*
***Zwetschgen-Streuselkuchen** 4,50 **Heidelbeer-Baiserkuchen** 4,50*
***Oidwirt-Apfelstrudel** mit Vanillesauce 6,20*
***Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50*

Beilagenänderung 1,--