

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 6. September 2026

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

Bunter Salatteller mit **gebackenen Ziegenkäsetalern**, Trauben, Weißbrot 16,50



Supp'ntöpferl – Klare **Rindfleischbrühe** mit **Pfannkuchenstreifen** 5,50

Pfifferlingrahmsuppe mit Weißbrot 6,80

Tapa des Tages Sherryschalotten mit Baguette 4,--



Rotbarschfilet natur gebraten auf Ratatouillegemüse, Reis 22,--



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

Wiener Backhendl (ausgelöst) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce 16,--

Rehragout mit Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse und Preiselbeeren 21,--

Rindfleischpflanzerl und **Hackbraten** in der Serranoschinkenhülle mit Bierjus, Röstitaler und Blattsalat 17,50

Burgunderbraten vom Rind mit Spätzle und buntem Wirtshaussalat 21,--

G'sottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichrahmsauce, buntem Gemüse und Kartoffeln 22,--



„Steinpilz-Burger“ mit 200g-Homestyle-Angus-Patty, **Karwendel-Steinpilzen**, tomatig-cremiger Burgersauce, Käse, glasierten Zwiebeln und Ruccola 18,--

„Schwammerl-Pfandl“ **Karwendel-Steinpilze** und **Pfifferlinge** in Kräuterrahm mit Semmelknödel 19,50



Vegetarisch Kräuterpfannkuchen mit Mascarpone-Gemüsefülle auf Ratatouille 16,--

Vegan Gelbes Kokos-Currygemüse mit Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Joghurt- Limonenmousse mit Beeren 7,50

Mascarponecreme mit Erdbeeren 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Bienenstich-Schnitte mit Rotweinzwetschgen 6,-- **Apfel-Mandelkuchen** 4,50

Zwetschgen-Rohrnudel mit Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Applestrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--

**Dienstag, 15. September (Schulanfang) geöffnet – für alle Schulkinder
gibt's ein gratis Eis nach Wahl**