

Tageskarte (auch ToGo)
Dienstag, 27. Januar 2026

Bunter Salatteller mit gebackenen Ziegenkäsetalern, Trauben, Paprika-Balsamico-Dressing und Baguette 16,50



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Leberspätzle 5,50

Gemüserahmsuppe mit Croutons 6,80

Herzhafter Zwiebelkuchen mit Sauerrahm 4,50



Kabeljaufilet natur gebraten auf Wirsingrahmgemüse, Kartoffeln 23,--



Altwirt Tagesgericht Gebackene Milzwurst mit Petersilienkartoffeln und Remouladensauce, dazu ein Getränk 0,5l 10,80



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

Hirschragout (vom Jachenauer Rotwild) mit Spätzle, buntem Gemüse und Preiselbeeren 20,50

Fleischpflanzerl (vom Kalb und Rind) mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und Blattsalat 19,50

Sauerbraten (von der Lenggrieser Färse) mit Böhmisches Knödeln und buntem Wirtshaussalat 21,--

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in Senfrahmsauce, Kroketten 23,--



Vegetarisch Zucchini-Auberginenauflauf mit Schafskäse an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Wirsinggemüse mit roten Linsen, Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Mousse au Chocolat-Duo mit Eierlikör 7,50

Punschcreme mit Schokosauce 7,50

Hausgemachte Rumtopf Früchte mit Wintereis „Bratapfel“ und Sahne 7,-

Eierlikörtorte 4,80 **Mokka-Preiselbeerkuchen** 4,50

Oidwirt-Äpfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--



Reutberger „Aegidius Trunk“ unfiltriertes Kellerbier vom Fass 0,5l 4,40