

Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 30. Oktober 2026

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



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50
Kürbis-Kokos-Suppe mit Weißbrot 6,80



Spanische Schmankerl – immer freitags

Tapas je 4€ Serranoschinken* Manchego mit Oliven*

Geröstetes Brot mit Olivenpaste* Kalbfleischsalat mit Chili und Koriander*

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 Speckkrautsalat 16,--

Ofenfrische Lasagne mit Mozzarella überbacken 15,--

Hirschragout mit Spätzle, buntem Gemüse und Preiselbeeren 21,--

Rehbraten mit Böhmisches Knödeln und Blaukraut 24,--



Vegetarisch Rote Bete Kaspressknödel und Ofenkürbis mit Chili und Camembert überbacken an bunter Salatgarnitur 16,--

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



Was siass hinterher

Espressocreme mit Eierlikör 7,50

Bayerische Creme mit Himbeermus 7,50

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,--