

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 31. 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 Croutons 6,80

Tapa des Tages Herzhafter Zwiebelkuchen mit Sauerrahm 4,--



Ganze Forelle mit Kräuterfülle natur gebraten, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 21,--

Gemischter Fischteller mit dreierlei Filets und Garnelen, Kräuterbutter, Kartoffeln und buntem Wirtshaussalat 25,--



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

Ofenfrische Lasagne mit Mozzarella überbacken 15,--

Wiener Backendl (ausgelöst) mit Kartoffelsalat und Remouladensauce 16,--

Rehbraten mit Böhmisches Knödeln und Blaukraut 24,--

Wildschweinmedaillons (Lende und Filet) in Portweinsauce mit Herzoginkartoffeln und buntem Gemüse 25,--



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

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80

Zwetschgen-Streuselkuchen 4,50

Käsekuchen 4,50

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--