

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 13. Dezember 2025

Feine Scheiben von der **geräucherten Entenbrust**, Himbeerdressing, bunte
Blattsalate, Weißbrot 16,--



Supp'ntöpferl – Klare Fleischbrühe mit Pfannkuchen und Rindfleischstreifen 6,20

Sellerie-Apfelrahmsuppe und Weißbrot 6,80

Tapa des Tages Herzhafter Zwiebelkuchen mit Sauerrahm 4,--



Gemischter Fischteller mit dreierlei Filets und Garnelen, Mandel-Honigbutter,
Kartoffeln und buntem Gemüse 27,--



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

Currywurst mit Pommes frites und hausgemachter Sauce 10,50

G'sottener Kalbstafelspitz auf Wirsing-Rahmgemüse, Kartoffeln und frischem
Meerrettich 20,50

-Vom Jachenauer Rotwild-

Hirschfleischpflanzerl mit Rotweinsauce, Kroketten und Zwiebelschmelze 16,--

Hirschragout mit Böhmisches Knödeln, Gemüse und Preiselbeeren 20,50



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



Vegetarisch „Knödelduo“ Rote-Bete-Knödel und Spinatknödel mit zerlassener Butter
und Parmesan 16,--

Vegan Geschmortes Spitzkraut mit Tomaten, dazu Kartoffeln 15,--



Was siass hinterher

Lebkuchenmousse mit Orangenscheiben 7,50

Mousse au Chocolat mit Himbeermus 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Schoko-Orangenkuchen 4,50

Apfelkuchen 4,50 **Käsekuchen** 4,50

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--

Am Silvesterabend bieten wir ein festliches Sieben-Gänge-Menü an
(85,-- Euro pro Person, „Mitternachts-Schneebar“)