

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 Böhmisichen 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-Schneebär“)