

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 14. 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,-

→→→

Kabeljaufilet und Garnelen an karamellisiertem Fenchelgemüse mit getrockneten Tomaten, Kartoffeln und Mandel-Honigbutter 23,-

Saibling- und Zanderfilet natur gebraten auf Kürbis-Paprikagemüse, Reis 23,-

→→→

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

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

-Vom Jachenauer Rotwild-

Hirschragout mit Böhmischem Knödeln, Gemüse und Preiselbeeren 20,50

→→→

Rinderfetzen aus der Steakbüfe 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

Joghurt-Limettencreme mit Früchten 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Mangokompott mit Vanilleeis

Heidelbeer-Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 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“)