

**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 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

**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-Schneebar“)**