

Unsere Empfehlung Donnerstag, 18. September 2025

Vorspeise:

Carpaccio vom sous vide gegarten Kalbstafelspitz
mit Radi-Radiesersalat und Kartoffelrösti 15,80

Suppe:

Kürbissuppe mit Kernen und Kernöl 7,50

Hauptgerichte:

Bayrischer Krustenbraten
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 19,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill
mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 22,50

Portion knusprige Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 18,50

Kalbfleischpflanzerl
mit Pfifferlingen, Dunkelbiersoße und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 24,50

Gekochter Kalbstafelspitz
mit rahmigem Wirsing-Karotten-Meerrettichgemüse,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 27,50

Ochsenschwanzragout
mit Breznknödeln und kleinem Feldsalat mit Kernöl 27,50

Gegrilltes Filet vom Strohschwein
mit Butternutkürbis-Reisotto, Kernöl und Parmesan 29,50

Wild:

Rehragout
mit Preiselbeeren und Breznknödeln 29,90

Fisch:

Gegrilltes Steinbeißerfilet
mit Butternut-Kürbis-Reisotto, Kernöl und Parmesan 29,50

Vollwert:

Butternut-Wirsing Quiche an kleinem Gärtnersalat 18,50

Dessert:

Topfenstrudel mit Aprikosenpüree 8,50