

...Tageskarte 15. Dezember 2022 ...

<u>Getränke -Empfehlung:</u>	<u>Erdinger Brauhaus Natur-Radler 0,33l</u>	<u>3,60 €</u>
	<u>Erdinger Schneeweiße 0,5l</u>	<u>3,80 €</u>

...Vorspeisen/ kalte Gerichte...

Kartoffelcremésuppe mit Sahnehaube.....	3,90 €
Hausgemachte Leberknödelsuppe	4,10 €
Carpaccio vom Semmelknödel mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola	9,90 €
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Balsamico, Rucola und Parmesan	12,80 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich an buntem Salat mit Berner Rösti u. Kräuterschmand	11,80 €
Italienischer Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen, Oliven & Mozzarella dazu Brot.....	10,80 €

Hauptgerichte...

gebratenes Lachs- & Zanderfilet mit Riesling-Rahm, Reis und Buttergemüse	22,50 €
Nudeln in Trüffelrahmsauce mit gebratenen Putenbruststreifen, gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola	13,80 €
Spinat-Käsespätzle mit Mozzarella und Salat	12,80 €
hausgemachte 3erlei Knödel (Spinat, Käse, Schwammerl) mit zerlassener Butter auf buntem Gemüse dazu Parmesan und Rucola	13,90 €
gebratene Gemüsepfanzerl an Rahmschwammerl dazu Gemüsereis	11,90 €
Metzger-Pfandl – gebratenes Schweinelendchen, Grillwürstl, gebratener Schinken mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln dazu buntes Gemüse.....	16,50 €
Jägerbraten vom Schwein mit Rahmschwammerlsoße, Semmelknödel & Salat.....	13,80 €
Natur gebratenes Cordon bleu „Waldmeister-Art“ mit Rahmschwammerl & Gemüsereis.	16,90 €
Hausgemachte Fisch-Lasagne mit kleinem gemischtem Salat.....	14,80 €
Bratenpfandl (Ente, Rind, Schwein) mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel.....	15,80 €
Tellerfleisch mit Meerrettichsoße dazu Apfel-Blaukraut und Salzkartoffeln.....	14,80 €

Dessert...

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Banansplit mit Eierlikör, Vanilleeis und Sahne.....	6,50 €
Walnuss-Eiscreme auf Eierlikörspiegel mit Schokosauce und Sahne.....	6,50 €
bunte Dessertvariation nach Art des Hauses	7,90 €
Hausgemachte Kuchen.....	3,10 €
Kugel Eis	1,50 €/Kugel+ Sahne 0,50 €
(Vanille, Erdbeer, Pistazie, Schoko, Walnuss, Amarena-Kirsch, Stracciatella)	

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Personal erfragen!
Bei kleineren Portionen berechnen wir ca. 20 % weniger.
Bei einer Umbestellung verlangen wir 0,50€ extra.
Wir gehen selbstverständlich auch auf die Wünsche unserer kleineren Gäste ein
Bitte geben Sie uns immer Bescheid, wenn Sie an Unverträglichkeiten leiden