

Sonntagskarte

„Cassis Noir Spritz“ 7,90€
Grüner Veltliner, Mineralwasser, Cassis-Sirup, Thymian
Zitronensaft und Eiswürfel

Nordlicht Spritz 7,90€
Prosecco, Sanddornlikör, Orangensaft, Honigsirup,
Mineralwasser und Eiswürfel

Suppen


Cremesuppe vom Feldsalat mit Croutons  6,80€

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen 6,90€

Hauptgerichte

Salatvariation 14,90€
Bunte Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen,
weißem Balsamicodressing, Radieschensprossen
und Steinofenbaguette

Kaspressknödel  15,90€
auf Rahm-Schwammerl mit Kräutern

„Mediterrane Feel Good-Bowl“ **vegan**  14,90€
Couscous, Grillgemüse, Süßkartoffel, Brokkoli, Falafel
und Erdnusssoße

... mit Lachswürfel



+6,50€

Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“ 16,90€
mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel
und Krautsalat

 = vegetarisch

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butterschmalz gebraten dazu Pommes frites und ein kleiner Salat	17,50€
Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes frites und kleinem Beilagensalat	18,50€
Putenmedaillons vom Grill Kartoffelrösti, buntem Gemüse und Kräuterbutter	19,50€
Zarte Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzrahm, dazu hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat	20,90€
Ragout von der Kalbshaxe in Tomatenjus dazu Semmelknödel und kleiner Salatteller	21,50€
Gekochte Ochsenbrust mit Brühe, Meerrettich, Bratkartoffeln und frischem Gemüse	21,50€
Duett von Saibling und Zander auf Rieslingsoße dazu Salzkartoffeln und Gemüsebeilage	23,50€
Wildtöpfchen von Hirsch und Reh mit Rahm-Schwammerl, Spätzle, Semmelknödel und frischem Gemüse	23,50€
Zwiebelrostbraten von der Bayerischen Rinderlende, mit krossen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln vom Bio Hof Meidinger und kleinem Salatteller	27,90€

Desserts & Eis

... finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte



Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch