

# Tagesempfehlung

Freitag, 29.05.2026

## Hauscocktail

Rhabarber auf Prosecco € 4,90

**Aperol Spritz** alkoholfrei € 6,90

## Hausgemachte Limo

0,5l € 6,80

Ingwer-Limette | Rhabarber-Limette | Apfel-Quitte | Mirabelle-Rosmarin

## Unser Spargelwein

**Scheurebe** Halbtrocken 0,1 l € 3,90

Weingut von Sonnenberg 0,25 l € 6,90

## Unser Saisonbier vom Flötzinger Bräu

**Heller Maibock** 7% Alk. 0,5 l € 4,90

Naturradler Alk.frei 0,0% € 4,50

---

## Supp 'n / Vegetarisch

**Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel** € 6,20

**Spargelcremesuppe** € 6,80

**Blumenkohl und Brokkoli überbacken**

Gelbe Rübn Gmüs | Petersilienkartoffeln € 13,80

## Unser Mittagsmenü bis 14.30 Uhr € 11,90

Gemischter Salatteller

Spinatknödl mit Parmesansoße

## Hauptspeis`

### **2 Stück Fleischpflanzerl**

Kartoffelsalat € 10,90

**Zarter Hackbraten mit Rahmsoße** € 14,90

Dinkelspätzle | Gemischter Salat

**Pikantes Paprikagulasch** vom Schwein € 15,20

Semmelknödl | Gemischter Salatteller

**Würziges Gyros** von der Pute

Gemüserieis | Tzaziki | Blattsalat € 16,80

**Rehgulasch** von der Happinger Jagd € 21,80

Brezknödl | Apfelblaukraut | Birne

### **Portion bayrischer Stangenspargel**

Petersilienkartoffeln | Wahlweise mit zerlassener

Butter oder Sc. Hollandaise € 19,80

**mit Schnitzel vom Schwein** € 28,80

**mit Wacholder- und Südtiroler Schinken** € 28,80

**mit Zanderfilet** € 34,80

**mit Kalbsschnitzel** € 34,80

## Süßspeis` | Kuchen

**Sorbet Trio** Mango | Zitrone | Apfel € 6,90

Beerengarnitur (Vegan)

**Creme Brûlée** mit Bio-Rohrohrzucker flambiert

Weißes Schokoladeneis € 8,90

**Rhabarber-Baiser** | Käsekuchen € 3,90

**Erdbeertorte** € 4,20