

Tagesempfehlung

Freitag, 04.09.2026

Hauscocktail Marille auf Prosecco	€ 4,90
Unsere Sommerempfehlung	
Espresso Martini 0,1l von Dallmayr	€ 5,90
Hausgemachte Limo 0,5l	€ 6,80
Ingwer-Limette/ Quitte-Apfel / Apfel-Birne	
Hausgemachter Eistee	
Rhabarber-Kirsch Pfirsich Waldbeere	
Besondere Schnapserl:	
Bärwurz aus Niederbayern 2 cl	€ 3,70
Walnuss- oder Vogelbeerlikör 2 cl	€ 4,10
Unser Spezialmärzen vom Auer Bräu	
Dunkles Wiesn - Märzen 0,5l	€ 4,90

Supp'n / Vegetarisch

Klare Rinderkraftbrühe Leberknödl	€ 6,20
Broccolicremesuppe	€ 6,80
Frische Pasta mit Rahmpfifferlingen	€ 17,80
Südtiroler Knödltris	
Brauner Butter Bergkäse Rucola	€ 14,80

Unser Mittagsmenü bis 14:30 Uhr € 11,90

Leberspätzlesuppe

Backfisch mit Kartoffelsalat und Sc. Remoulade

Hauptspeis'

Zigeunerschnitzel von der Pute Gemüsereis gemischter Salat	€ 18,80
Zartes Rehglasch von der Happinger Jagd	
Apfelblaukraut Breznknödl Birne	€ 22,80
Rehschnitzel von der Happinger Jagd	
Rahmpfifferlinge Dinkelspätzle Apfelblaukraut Preiselbeerbirne	€ 26,80

Wiesnspezial zum Herbstfest ab 17.30 Uhr € 19,90

Portion Schweinshaxn mit Semmelknödl und
Krautsalat | 1 Halbe Dunkles -Märzenbier

Süßspeis'/ Kuchen

Zwetschgenknödl Vanillesoße	€ 8,90
Crème Brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert Apfelsorbet	€ 8,90
Apfelstreuselkuchen Käsekuchen	€ 3,90
Zwetschgenstreuselkuchen	€ 3,90
Frischer Zwetschgendatschi vom Blech	€ 4,20
Flammkuchen aus'm Steinofen ab 17.30 Uhr	
Flammkuchen klassisch	€ 10,80
Flammkuchen „Caprese“	€ 13,20
Flammkuchen vegetarisch	€ 13,80
Flammkuchen „Happinger Hof“	€ 14,80
Rauke Bierspeck Bergkäse	