

Tagesempfehlung

Mittwoch, den 30.09.2026

Hauscocktail Marille auf Prosecco	€ 4,90
Unsere Herbstempfehlung	
Espresso Martini 0,1l von Dallmayr	€ 5,90
Frisch Eingetroffen	
Bio-Federweißer aus der Pfalz 0,25 l	€ 4,80
Hausgemachter Zwiebelkuchen	€ 4,20
Hausgemachte Limo 0,5l	€ 6,80
Ingwer-Limette Quitte -Apfel Mirabelle	
Hausgemachter Eistee	
Rhabarber-Kirsch Pfirsich Waldbeere	
Besondere Schnapserl:	
Walnuss- oder Vogelbeerlikör 2cl	€ 4,10
Unser Wiesnbier vom Auer Bräu	
Herbstfest - Märzen vom Fass 0,5l	€ 4,90

Supp'n / Vegetarisch / Salat

Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödl	€ 6,20
Brokkolicremesuppe	€ 6,80
Frische Rahmpfifferlinge Semmelknödl	€ 17,80
Chefsalat mit Schinken und Käsestreifen	
Grüner Salat Gurke Tomaten Ei	€ 13,80

Unser Mittagsmenü bis 14:30 Uhr €11,90

Leberspätzlesuppe

Frischer Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Hauptspeis'

2 Stück Fleischpflanzerl	
Kartoffelsalat Dunkelbiersoße	€ 10,90
Chili con Carne	
Sauerrahmdip Weißbrot Blattsalate	€ 13,80
Vordere Surhaxn	
Sauerkraut Petersilienkartoffeln Kren	€ 13,80
Zigeunerschnitzel von der Pute	
Gemüsereis Gemischter Salat	€ 18,80

Oktoberfest – Spezial ab 17.30 Uhr

Portion Schweinshaxn

mit Kartoffellknödl und Krautsalat | 1 halbe Wiesn Märzen € 19,90

Zwetschgenknödl Vanillesoße	€ 8,90
Crème Brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert	
Apfel Sorbet	€ 8,90
Zwetschgen Streusel	€ 3,90
Käsekuchen	€ 3,90

Süßspeis'/ Kuchen

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	