

Tagesempfehlung

Freitag 09.10.2026

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
Kürbiscremesuppe	€ 6,80
Dreierlei Knödl Braune Butter Bergkäse	€ 14,80
Blumenkohl und Broccolie überbacken	
Gelbe Rübn Gmüs Petersilienkartoffeln	€ 13,80

Unser Mittagsmenü bis 14.30 Uhr € 11,90

Blattsalate | Wolfsbarschfilet mit Rießlingsoße, Butterkartoffeln | Marktgemüse

Hauptspeis'

Hackbraten vom Rind und Schwein	
Rahmsoße Dinkelspätzle Gem. Salat	€ 15,80
Portion Schweinshaxn	
Kartoffelknödl Krautsalat	€ 16,80
Frische Pasta Lachs	
Tagliatelle Fischsoße Lachsstreifen	€ 18,80
Münchner Tellerfleisch vom Alpenrind	
Meerrettichsoße Buterkartoffeln	
Kohlrabigemüse Kren	€ 18,80
Rindersaftgulasch vom Weiderstier a. d. Region	
Kartoffelknödl gelbe Rübn-Gmüs	€ 20,80

Süßspeis' / Kuchen

Germknödl Vanillesoße	€ 7,80
Creme Brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert	
mit Apfel Sorbet	€ 8,90
Zwetschgen- od. Apfelstreusel Käse	€ 3,90
Mandarinen Mohn Streusel	€ 3,90

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	