

Tagesempfehlung

Mittwoch, 21.10.2026

Hauscocktail Quitte 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	
Pfirsich Waldbeere	
Besondere Schnapserl:	
Walnuss- oder Vogelbeerlikör 2cl	€ 4,10
Unser Saisonbier	
Unertl Weißbierbock 0,5l	€ 4,90

Supp'n / Vegetarisch / Salat

Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödl	€ 6,20
Kürbiscremesuppe	€ 6,80
Gemüse-Couscous Törtchen (vegan)	
Tomatenragout Kartoffelstampf	€ 14,80

Mittagsmenü bis 14.30 Uhr € 11,90

Rindermaultaschensuppe

2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat

Hauptspeis'

Hausgemachte Bratensülze

Bratkartoffeln | Radieserlvinaigrette € 14,80

Hackbraten vom Rind und Schwein

Rahmsoße | Dinkelspätzle | gemischter Salat € 15,80

Sauerbraten vom Alpenrind

Kartoffelknödl | Apfelblaukraut € 20,80

Zartes Rehglasch

Brezknödel | Apfelblaukraut | Preiselbeer-Birne € 22,80

Süßspeis'/ Kuchen

Milchreis mit Zimtzucker | Apfelmus € 6,90

Crème Brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert

mit Apfel Sorbet € 8,90

Zwetschgen Streuselkuchen € 3,90

Auszogne Kirtanudl € 3,20

Käse Mohnkuchen | Apfelstreusel € 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