

Tagesempfehlung

Donnerstag, 22.10.2026

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

Kleiner gemischter Salatteller

Bauernschmausteller Schweins- und Surbraten, Bratwurst dazu Semmelknödel und Sauerkraut

Hausgemachte Bratensülze	
Bratkartoffeln Radieserlvinagrette	€ 14,80
Bayrischer Surbraten	
Kartoffelknödel Krautsalat	€ 16,80
Bauernschmausteller Schweins- und Surbraten	
Bratwürstl Semmelknödl Sauerkraut	€ 17,80
Zigeunerschnitzel vom Schwein	
Gemüsereis Kleiner gemischter Salatteller	€ 17,80
Sauerbraten vom Alpenrind	
Kartoffelknödl Apfelblaukraut	€ 20,80
Zartes Rehglasch	€ 22,80
Brezknödel Apfelblaukraut Preiselbeer-Birne	

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
Zwetschgen Streuselkuchen	€ 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	