

Tagesempfehlung

Donnerstag, 29.10.2026

Hauscocktail Quitte auf Prosecco	€ 4,90
Unsere Herbstempfehlung	
Espresso Martini 0,1l von Dallmayr	€ 5,90
Frisch Eintroffen	
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 zur Herbstzeit	
Dunkles Märzenbier vom Auer Bräu	€ 4,90
Unertl Weißbierbock 0,5l	€ 4,90

Supp'n / Vegetarisch / Salat

Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödl	€ 6,20
Kürbiscremesuppe	€ 6,80
Hausgebackener Kürbisstrudel	€ 13,80
Sauerrahmdip Kleiner gemischter Salatteller	
Chefsalat mit Schinken und Käsesteifen	
Grüner Salat Gurke Tomate Ei	€ 13,80

Mittagsmenü bis 14:30 Uhr € 11,90

Gemischter Salat

Currywurst mit Pommes frites

Hauptspeis`

Saures Kalbslünge	
Semmelknödl	€ 10,90
Grillwammerl vom Strohschwein	
Kartoffel-Gurkensalat Kräuterbutter	€ 13,60
Frische Pasta mit Scampi	
Tagliatelle Fischsoße Kirschtomaten	€ 18,80
Rehgulasch aus der Happinger Jagd	€ 22,80
Brezknödl Apfelblaukraut Preiselbeeren	

Süßspeis`/ Kuchen

Milchreis mit Zimtucker Apfelmus	€ 6,90
Riesen Germknödel mit Powidlfüllung	€ 7,80
mit Vanillesoße und Mohnbutter	
Crème Brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert	
Apfel Sorbet	€ 8,90
Käse Mohnkuchen Apfelstreusel	€ 3,90