Tagesempfehlung

Dienstag 03.11.2026

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 Saisionbier zur Herbstzeit	
Dunkles Märzenbier vom Auer Bräu	€ 4,90
Unertl Weißbierbock 0,5l	€ 4,90

Supp'n / Vegetarisch / Salat

Klare Rinderkraftbrühe	
Leberknödl	€ 6,20
Broccoliecremesuppe	€ 6,80
Süßkartoffelschnitte (vegan)	
Polenta | Tomatenragout	€ 13,80
Chefsalat mit Schinken und Käsesteifen	
Grüner Salat | Gurke | Tomate | Ei	€ 13,80
Gemischte Blattsalate mit Zanderstreifen	
Balsamicodressing	€ 17,80

Mittagsmenü bis 14.30 Uhr € 11,90

Gemischter Salat

Gyros von der Pute mit Reis und Zaziki

Hauptspeis`

2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	€ 10,90
Blut- und Leberwurst ab 14.00 Uhr	
Sauerkraut | Butterkartoffeln	€ 10,90
Schlachtteller mit Kesselfleisch und Blut- und Leberwurst	
Semmelknödl | Sauerkraut	€ 15,50
Münchner Tellerfleisch vom Alpenrind	
Meerrettichsoße | Bratkartoffeln | Wirsing	€ 19,80
Pikantes Rindersaftgulasch Kartoffelknödl | Gelbe Rübn-Gmüs	€ 19,80
Alpen-Cordon bleu vom Schwein mit Wacholderschinken und	
Bergkäse gefüllt | Rusticopommes | Preißelbeeren	€ 18,80

Süßspeis'/ Kuchen

Milchreis mit Zimtzucker | Apfelmus	€ 6,90
Riesen Germknödel mit Powidlfüllung	€ 7,80
mit Vanillesoße und Mohnbutter	
Creme Brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert	
Apfel Sorbet	€ 8,90
Käse Mohnkuchen | Apfelstreusel	€ 3,90
Zwetschgen Streusel	€ 3,90