Tagesempfehlung

Freitag, 20.11.2026

Hauscocktail Quitte auf Prosecco € 4,90

Unsere Herbstempfehlung

Espresso Martini 0,1l von Dallmayr € 5,90

Besondere Schnapserl:

Vogelbeerlikör 2 cl € 4,10

Hausgemachte Limo 0,5l € 6,80

Ingwer-Limette | Quitte -Apfel | Mirabelle

Besondere Schnapserl:

Vogelbeerlikör 2cl € 4,10

Zur kalten Jahreszeit

Warmer Bratapfellikör

Sahnedupfa 4 cl € 4,90

Unser Saisonbier zur Herbstzeit

Dunkles Märzenbier vom Auer Bräu € 4,90

Unertl Weißbierbock 0,5l € 4,90

Supp'n / Vegetarisch / Salat

Klare Rinderkraftbrühe | Maultaschen | Gemüsestreifen € 5,40

Kürbiscremesuppe | Sahnedupfa | Kernöl € 6,80

Blumenkohl und Broccoli mit Käse überbacken

Petersilienkartoffeln | Gelbe Rübn-Gmüs € 13,80

Gemischte Blattsalate mit Lachsforellenstreifen

im Sesammantel | Balsamicodressing € 18,80

Mittagsmenü bis 14.30 Uhr € 11,90

Gemischter Salat

Cilli-Käsekrainer mit Currysoße und Ringelpommes

Hauptspeis`

2 Stück Fleischpflanzerl

Kartoffelsalat € 10,90

Grillwammerl vom Strohschwein

Kartoffel-Gurkensalat | Kräuterbutter € 13,60

Bauernschmausteller mit Sur- und Schweinsbraten | Grillwürstl |

Sauerkraut |Semmelknödl € 17,80

Frische Pasta mit Meeresfrüchten

Tagliatelle | Rucola | Kirschtomaten € 19,80

Zartes Hirschgulasch aus der Region

Breznknödl | Apfelblaukraut | Birne € 20,80

Edelfischteller mit Lachsforelle, Zanderfilet

und Scampi | Risotto | Marktgemüse € 26,80

Süßspeis'/ Kuchen

Creme Brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert

Apfel Sorbet € 8,90

Käse | Mohn | Apfel Streusel € 3,90