Tagesempfehlung

Montag, 23.11.2026

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

Pfälzer Winzer-Glühwein 0,2l € 4,60

Blutorangenpunsch alkoholfrei 0,2l € 4,20

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

Karotten-Ingwercremesuppe

Sahnedupfa € 6,80

Südtiroler Knödltris

Braune Butter | Bergkäse | Rucola € 14,80

Gemischte Blattsalate mit Lachsforellenstreifen

im Sesammantel | Balsamicodressing € 18,80

Mittagsmenü bis 14.30 Uhr € 11,90

Leberspätzlesuppe

Kesselfleisch vom Wammerl und Züngerl

Sauerkraut | Butterkartoffeln

Hauptspeis`

Kesselfleisch vom Wammerl und Züngerl

Sauerkraut | Butterkartoffeln | Kren € 13,20

Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsoße

Butterkartoffeln | Rahmwirsing € 19,80

Frische Pasta mit Meeresfrüchte

Tagliatelle | Rucola | Kirschtomaten € 19,80

Zartes Rehgulasch aus der Happinger Jagd

Breznknödl | Apfelblaukraut | Birne € 22,80

Fijord-Lachssteak Limettensoße | Risotto | Marktgemüse € 23,80

Rib-Ey-Steak vom Angusrind ca. 220Gramm

Rösti | Grillgemüse | Kräuterbutter € 25,80

Süßspeis'/ Kuchen

Creme Brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert

Apfel Sorbet € 8,90

Käse | Mohn | Apfel Streusel € 3,90

Apfel-Weintorte € 4,20