

Herbstkarte November 2024

Limoncello Spritz 6,90 €

Herbstlicher Aperol Spritz mit Birnensaft und Zimt 6,90 €

Vorspeisen und Suppen



Kräuterpfannkuchensuppe 5,80 €

Leberknödelsuppe 5,80 €

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kürbiskernöl 6,80 €

*2 Stück Garnelen in Knoblauchöl gebraten mit Baguette an
Salatgarnitur 9,80 €*

Maronensuppe mit Sahnehaube 6,80 €

*Gruppen ab 8 Personen bitten wir um
Voranmeldung unter 08043/9100*

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1.00 Euro



Klassiker

*Cordon bleu (Schwein) mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Preiselbeeren und Pommes frites 17,90 €*

*Schweineschnitzel mit Buttererbsen und Bratkartoffeln
16,90 €*

*Wiener Schnitzel (Kalb) mit Bratkartoffeln und
Preiselbeeren 22,90 €*

*Räuberspieß (Schweinsfilet) mit hausgemachter
Letschosauce, dazu Pommes frites 21,90 €*

Nudeln und vegetarische Gerichte:

*Hirtenmakkaroni mit Bolognese, Champignons, Schinken,
Erbsen und frischem Parmesan 16,90 €*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 16,90 €

*Vegan: No Schnitzel (Proteinbasis) mit Pommes frites und
Gurkensalat 16,90 €*

Kleiner gem. Salatteller 5,80 €



Der Herbst lässt grüßen:

Hausgemachter Eierpunsch mit Zimt und Sahne 4,70 €

*Kürbisfalafel auf buntem Salatteller mit eingelegtem
Kürbis und gerösteten Kürbiskernen 15,90 €*

Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch 14,90 €

*Krautschupfnudeln mit Bratensauce und gem. Salat
14,90 €*

Glutenfrei:

*Hähnchensteak gebraten mit Ofenkartoffel und Sauerrahm
an Salatgarnitur 17,90 €*



Wochenschmankerl

Mittwoch:

Schnitzeltag ab 17 Uhr

Donnerstag:

Hirschgoulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren

17,90 €

Freitag:

Gänsebrust mit Blaukraut und Knödel 20,90 €

Samstag:

Krustenbraten (Bauch) mit hausgemachtem Kartoffelsalat

13,90 €

Sonntag:

*Ochsenbackerl in kräftigem Rotwein geschmort an
hausgemachtem Kartoffelsalat 15,90 €*

Kuchen und Dessert:

Zwetschgenstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Schokobirnenschnitte 3,90 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Auch to go

Dessert:

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, leicht karamellisiert mit Zimt und Zucker,

dazu Apfelmus 12,80 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 8,20 €

Schokobecher mit Schokoladensauce und Sahne 8,20 €

Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,20 €

Apfelkücherl mit Eis und Sahne 8,90 €

Blaubeerpalatschinken mit Eis und Sahne 8,60 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Gruppen ab 8 Personen bitten wir um Voranmeldung unter 08043/9100

Kleine Portion 1,50 € weniger - Umbestellung 1.00 Euro



Spezialitäten des Hauses:

American Steak Toast Surf & Turf

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet, meets Rindersteak und Garnele, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit hausgemachter Cocktailsauce 26,90 €

Clubsandwich Spezial:

Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet meets Hühnchensteak, Tomaten, Salat, Zwiebeln mit zweierlei Saucen 19,90 €

Dazu Pommes frites 4,50 €

Dazu Country potatoes 4,50 €

Jachenaue Galgen (Huhn, Rind, Schwein)

mit Sauerrahmdip, Bratkartoffeln und

kleinem gemischtem Salat 27,90 €

Frischer Bachsaibling in Butter gebraten vom Fischer Hans aus Wegscheid, dazu reichen wir Kartoffeln und einen kleinen gemischten Salat 22,90 €