

Winterkarte März 2025

Winteraperol mit Birnensaft 6,90 €

Suppen



Kräuterpfannkuchensuppe 5,80 €

Leberknödelsuppe 5,80 €

*3 Stück hausgemachte Frühlingssrollen mit Sweet
Chilisaucе 8,90 €*

Möhren/Ingwersuppe mit Nusscrunch im Töpferl 7,80 €

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

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1 Euro



Klassiker

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

*Cordon bleu vom Schwein, gefüllt, dazu Pommes frites und
Preiselbeeren 17,90 €*

Schweinefilet auf feinem Pilzrahm, dazu Spätzle 19,20 €

Nudeln und vegetarische Gerichte:

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

Käsespätzle mit Röstzwiebeln an Salatgarnitur 16,90 €

*Leicht gratinierter Ziegenkäse mit Jachenauer Honig, auf
Salatnest mit Feigensenf und Baguette 16,90 €*

Risoleekartoffeln an Salatgarnitur mit Sauerrahm 9,60 €



Der Winter lässt grüßen:

*Schupfnudelpfanne mit geschnetzelter Rinderhüfte und
Champignons in Rahm 22,90 €*

*Hühnchensteak gebraten mit Risoleekartoffeln an
Salatgarnitur mit Sauerrahm 18,90 €*

Kleinigkeiten ab 17.30 Uhr:

*Obatzda mit roten Zwiebeln , Baguette und grüner Salat
8,90 €*

*Eingelegter Feta mit Baguette, grüner Salat und Peperoni
8,90 €*

*Dazu Tafelwein Dornfelder oder Chenin blanc im 0,25l
Winzerbecher 6,00 €*



Wochenschmankerl:

Donnerstag:

Saures Kalbsrahmlüngerl mit Semmelknödel, Sahne und frischer Petersilie 13,90 €

Freitag

*Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade
13,90 €*

Samstag

Abgebräunter Leberkäse mit Spigelei, Bratkartoffeln und bunten Salatteller 13,90 €

Sonntag:

Hirschgoulasch aus den Jachenauer Wäldern, dazu hausgemachte Semmelknödel und Preiselbeeren 18,90 €

Kuchen und Dessert:

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Eis und Sahne 5,60 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Kleine Portion 1,50 € weniger

Umbestellung 1 Euro