Unsere kleine aber feine Novemberkarte

Pfannkuchensuppe 5,90 €

Leberknödelsuppe 5,90 €

Kürbissuppe mit Sahnehaube 6,20 €

Mini-Mittags-Spritz

Kleiner Aperol Spritz 3,00 €

Kleiner Sanddorn Spritz 3,00 €

Kleiner Limoncello Spritz 3,00 €

Mittagssnacks in der Bowl

Mozzarellaschnitzel auf Pommes frites mit Preiselbeeren 13,90 €

Schupfnudeln mit Schweinsfiletstreifen und Champignonrahm 13,90 €

Gebackener Ziegenkäse in schwarz-weißem Sesam, auf Blattsalat 13,90 €

Umbestellung1,00 € kleine Portion 1,50 € weniger

Kuchen und Dessert:

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Eis und Sahne 6,90 €

Hauptgerichte:

Bayerischer Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 9,80 €

Schweizer Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 10,80 €

Hausgemachte Bratensülze mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln 13,90 €

Schweinebraten aus der Schulter mit Knödel u. Krautsalatgarnitur 14,90 €

Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat 16,90 €

Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln an Salatgarnitur 16,90 €

Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse, dazu pommes frites 17,90 €

Haustoast
(Schweinerücken mit Champignon und Sauce Hollandaise an Salat) 17,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, 23,90 €

Gesottene Rinderbrust mit hausgemachtem Kartoffelsalat und frischem Kren 15,90 €

Tagesschmankerl vom 19.11 bis zum 22.11.26.

Donnerstag: Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle 16,90 €

Freitag: Seelachsfilet gebacken mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat 15,90 €

Samstag: Ochsenfetzen vom Rind in Pfeffersauce, dazu Pommes frites 21,80 €

<u>Sonntag Küche bis 16:00 Uhr</u>

Pfefferrinderbraten mit Kroketten und Speckbohnen 18,90 €

Himbeerkuchen 3,50 €

Heißgetränke:

Espresso macchiato 2,40 € *Espresso 2,10 €*

Espresso doppio 3,80 €

Latte macchiato 4,00 € *Cappuccino 3,80 €*

Milchkaffee im Haferl 3,90 €

Gerne bereiten wir Ihre Milchmixgetränke auch Sojamilch zu

Biere:

Franziskaner Weißbiere:

Dunkel-alkoholfrei-oder Russe 0,5 l 4,70 €

Alkoholfreies Weissbier Zitrone 0,3 l 3,80 €

Franziskaner Kellerbier vom Fass 0,5 l 4,80 €

Kellerbier vom Fass im 2 Liter Humpen (nur zum Verzehr im Restaurant) 16,00 €

Spaten:

Helles-Radler oder Löwenbräu dunkel 0,5 l 4,50 €

Alkoholfreies Helles 0,5 l 4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Verschiedene Saftschorlen:

0,5 l 4,80 €

0,3 l 3,50 €

-Maracuja-Apfel-Holunder-Johannisbeere (Nektar)

Tafelwasser 0,5 l 3,70 €

Spezi (1,3,9) 0,5 l 4,80 €

Cola (1,3,9) 0,5l 4,80 €

Almdudler o,5 l 4,80 €

(Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Farbstoff E150d, natürliches Kräuterextrakt)

Offene Rotweine:

Merlot 0,2 l 7,30 €

Zweigelt 0,2 l 7,30 €

Primitivo 0,2 l 7,30 €

Südtiroler Edelvernatsch 0,2 l 7,30 €

Cabernet Sauvignon 0,2 l 6,20 €

Offene Weißweine:

Lugano DOC Weingut Bulgarini 0,2 l 8,20€

Riesling halbtrocken 0,2 l 7,10 €

Chardonnay 0,2 l 6,80 €

Grüner Veltliner (Kremser Sandgrube) 0,2 l 6,80 €

Rose':

Bardolino chiaretto Weingut Zenato 0,2 l 8,20 €