

Tageskarte

Suppen

Rindssuppe mit Gemüse, Frittaten oder Leberknödel (A/C/G*)

€ 4,90

Kürbiscremesuppe mit Obershaube, Kernöl und Kürbiskernschrot

€ 7,80

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse auf mariniertem Herbstsalat (G*)

€ 13,80

Beef Tatar mit Butter/Toast (A/C/G*)

€ 14,60

Tatar vom Räucherlachs mit Äpfeln, Gurke und Butter/Toast (A/G/D*)

€ 15,20

Hauptspeisen

Vom heimischen Rind

Vanillerostbraten mit Braterdäpfel (G/O*)

€ 21,90

Zwiebelrostbraten (kurzgebraten) mit Braterdäpfel und Röstzwiebel
(A/G/O*)

€ 21,80

Rinderfiletspitzen auf Cassis-Rotwein-Jus, Broccoliröschen und
Braterdäpfel

€ 25,90

Vom Henderl

Ausgelöstes Backhuhn im Korb/Erdäpfel-Vogerlsalat (A/C/M*)

€ 15,20

Gebackenes Hühnerschnitzel mit Erdäpfelsalat (A/C/M*)

€ 15,90

Vom heimischen Schweinderl

Cevapcici mit Zwiebelsenf, Pommes Frites und rote Zwiebel (M*)

€ 12,80

Gebackene Blunzenradln mit Sauerkraut und Rösti (A/C/G*)

€ 13,50

Gebackenes Schweinsschnitzel (mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogelersalat (A/C/M*))

€ 14,20

Cordon Bleu mit Pommes Frites (A/C/G*)

€ 15,90

Waidäcker Schnitzel (gefüllt mit Käse/Chorizo/Jalapenos) gebacken mit Braterdäpfel (A/C/G*)

€ 17,80

Spare Ribs mit Braterdäpfel, gebackene Zwiebelringe und zweierlei Saucen (A/C/G*)

€ 20,80

Am Knochen gegrilltes Schweinskotelette (250 Gramm) auf Speck-Knoblauchsauce mit Pommes (G*)

€ 18,90

Wild & Ente

Hirschedelgulasch mit Apfelrotkraut und Semmelknödel (A/C/G/O*)

€ 20,80

Zart rosa gebratene Entenbrust auf Kumquat-Ragout und Krokette (A/C/G*)

€ 24,90

Vegetarisch

Gemüsestrudel mit Kräuterrahmdipp und Petersilerdäpfel (G*)

€ 12,60

Emmentaler gebacken mit Sauce Tatar und Preiselbeeren (A/C/G*)

€ 13,80

Eierschwammerl & Steinpilze

Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel (G)

€ 17,80

Eierschwammerlrahmsauce mit Knödel (A/G*)

€ 17,80

Eierschwammerlpfandl „Förster Art“
(Schweinsmedaillons/Nockerln/Eierschwammerl) (A/C/G*)

€ 24,90

Zart rosa gebratenes Schweinsfilet auf Eierschwammerl a la crème mit
Kroketten (A/C/G*)

€ 24,90

Gebackene Steinpilze mit Sauce Tatar (A/C/G*)

€ 25,90

Cremige Steinpilzgnocchi mit Rucola und gehobeltem Parmesan
(A/C/G*)

€ 19,80

Dessert

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Schlagobers und Minze (A/C/G*)

€ 7,90

Mohnnudeln mit Apfelmus (A/C*)

€ 8,90

Zwetschkenknödel mit Zimt-Butterbrösel (A/C/G*)

€ 8,90

*Die ausgewiesenen Allergene können Sie aus unserer Allergentafel im Schankraum entnehmen

Es ist nur Bargeldzahlung möglich!

