



# Tageskarte

## Daily specials

### VORSPEISEN

	€
Hausgemachte Tellersülze mit roten Zwiebeln und Röstkartoffeln	7,80
Flammkuchen mit Tiroler Schinken, Brie und Preiselbeeren	9,90
Flammkuchen mit Schmand, Pullet Pork und Coleslaw Salat	9,90
Fein geschnittene Gamswurz mit frischem Kren und Hausbrot	10,90
Geräucherte Entenbrust auf Baby Leafsalat in Balsamicodressing	12,90
Roastbeef rosa gebraten mit eingelegtem Gemüse, Remouladensöße und Röstkartoffeln	12,80

### SUPPEN

Tafelspitzbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch	4,20
Tomatensuppe mit Croûtons	4,40
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	5,90

### TAGESGERICHTE

Szegediner Gulasch mit Paprikakraut, Böhmisches Knödeln und Kräuterschmand	15,10
Gemüselasagne mit Käse überbacken auf Tomatensauce	9,20

### VEGAN

Quinoa Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven und frischen Kräutern auf Rucolabett	7,20
--	------

### HAUPTGERICHTE

Rinder-Käsekrainer auf Rucola-Kartoffelsalat und Rotweinsöße	11,90
Braumeistersteak vom Schweinerücken mit gebratener Speckscheibe, gerösteten Knödelscheiben und Röstzwiebeln	13,80
Ungarisches Kalbsgulasch (gepökelt) mit Speck, Gurkerl, Salzkartoffeln und Joghurt	14,80
Rindersteak „Strindberg“ mit hausgemachten Kartoffelecken	17,20
Zanderfilet vom Grill auf Perlgraupenrisotto und Tagesgemüse	17,40

### WILDGERICHTE

Hausgemachte Wildpflanzlerl in Wacholdersauce mit Schwammerl, Blaukraut und Spätzle	13,80
Wildschweinbraten mit Mandelbrokkoli, Haselnussspätzle und Blaukraut	18,20
Wildgulasch in Barolosauce mit Blaukraut, Mandelbrokkoli, Serviettenknödel und Preiselbeeren	18,90
Zartes Hirschschnitzel in Haselnusspanade auf Pfefferrahm mit Blaukraut und Mandelbällchen	19,20

### DESSERTS

Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Sahne	4,20
Lebkuchenparfait mit Zwetschgenröster und frischer Minze	5,10