

TAGESKARTE

Donnerstag, 19. Oktober 2017

VORSPEISEN

	€
Hausgemachte Tellersülze mit roten Zwiebeln und Röstkartoffeln	7,80
Tafelspitzsülze mit roten Zwiebelringen, Kernöl und Röstkartoffeln	9,80
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	10,80
Knoblauchspeck hauchdünn geschnitten mit Kren, Essiggurke und Hausbrot	10,90
Ziegenkäse überbacken mit Honig, Sweet Chilisauce, Pinienkernen und Salat	11,20
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße und Röstkartoffeln	14,90

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und Sahne	4,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	6,90

TAGESGERICHTE

Milzwurst gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat	8,90
Bandnudeln in Gorgonzolasoße mit Walnüssen und Trauben	9,80

HAUPTGERICHTE

Saures Lüngerl mit Semmelknödel	8,90
Geröstete Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln	9,80
Kürbisrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten, Parmesan und Lauchstreifen	12,50
Gefülltes Spanferkel in Dunkelbiersoße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	13,80
Braumeistersteak vom Schweinerücken mit gebratener Speckscheibe, gerösteten Knödelscheiben und Röstzwiebeln	13,80
Wildpflanzlerl mit Wacholdersoße, Schwammerlragout, Blaukraut, Brokkoli, und hausgemachten Spätzle	13,80
„Schwabenteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit Schwammerlragout, Käsespätzle und Röstzwiebeln	16,80
„Involtini“ vom Kalb, gefüllt mit San Daniele und getrockneten Tomaten auf Kürbispüree, Tagesgemüse und Speckchips	17,60
Zanderfilet und Garnele auf Steinpilzrisotto mit Tomatenragout und Parmesan	18,90
Entrecôte auf Steinpilz-Bandnudeln mit Maronen, frischen Brombeeren und Zitronenmelisse	24,90

DESSERTS

Schokomousse mit Sahnehaube	4,20
Frischer Topfenstrudel mit Walnußeis und Vanillesoße	5,40
Marillen-Topfenknödel mit Sauerkirschrägart und Sahne	6,50

Weinempfehlung

weiß: Riesling vom gelben Fels	0,21
rot: Das Phantom	6,90
	8,40