

Tageskarte vom 27.01.2022

MENÜ

Backerbsensuppe C A G L

Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfelsalat C A G M O

9,30

	klein	groß
Kürbiscremesuppe G L	3,80	4,50
Kaspressknödelsuppe C A G L	3,80	4,50
Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse, Nockerl und Kren L C A F O		8,90
Blattsalate mit Ziegenkäse, Fenchel, Granatapfel und Walnüssen C G M O		9,80
Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl C M H O F		9,80
Blattsalate mit Räucherforelle, rote Rüben und Kren C M O		10,80
Erdäpfel- und Vogerlsalat mit Backhendl A C G M O		9,80
Blattsalate mit gebackenen Blunzenradeln, Käferbohnen und Kren C A G M O		9,80
Endiviensalat mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und Kernöl C M O		9,80
Linguine mit Zitronen-Safran-Sauce und Grana A G		9,80
Erdäpfelgulasch mit Bio Debreziner und Sauerrahm L O		9,80
Gebratene Blunze mit Sauerkraut und Erdäpfelpüree A G L O		9,80
Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel A C G M L		11,80
Gekochtes Bio Schulterscherzerl mit Rahmkohl, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce G L		17,80
Geschmorte Lammstelze mit Fenchel und gratinierter Polenta G L F O		17,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfelmayonnaise- und Blattsalat C A O M		19,80
Bio Zwiebelrostbraten mit Erdäpfelpüree G A O		22,00
Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln C D G M		10,80
Gebratenes Skreifilet (Norwegischer Wildfang) mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat G O A		18,90
Susi-Torte C G F		4,50
Mohntorte mit Zimtglasur und Schlagobers		4,50
Gebackene Apfelringe mit Zimtrahm A G C O		5,50
Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag G		5,50
Topfenknödel in Butterbrösel mit Weichselkompott(20 Minuten Wartezeit) C A G		7,00