



Tageskarte vom 17. 10. 2017

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel, frischem Wurzelgemüse und Schnittlauch	4,20 €
Kürbiscremesuppe mit steierischem Kernöl und gerösteten Kernen	5,50 €
Chili con Carne mit Kidney Bohnen, Mais, Kräuter dip und dazu Hausbrot	7,80 €

Schmankerl

Dreierlei Brotaufstrich mit hausgemachtem Obazda, Griebenschmalz mit Röstzwiebeln pikantem Kürbis- Frischkäse mit gerösteten Kernen und Hausbrot	6,80 €
---	--------

Salate

Ofensüßkartoffel gefüllt mit Schafskäse und gegrillten Tomaten dazu marktfrische Blattsalate mit Hausdressing und Baguette	13,80 €
Carpaccio von der gesottenen Ochsenbrust mit herbstlichem Feldsalat frischem Kren, Roten Zwiebelringen, Hausdressing und Baguette	14,80 €

Vegetarisch & selbstgemachte Pasta

Abgebräunte Brez'n serviettenknödel mit Waldpilzen vom Grill in Kräuterrahmsauce	12,80 €
Tagliatelle mit Hokkaido Kürbis und gerösteten Kernen in sämiger Sauce geschwenkt	13,80 €

Hauptspeisen

Gänseklein in sämiger Sauce mit hausgemachten Semmelknödel	9,80 €
Gröst'l Allerlei mit Braten, Wurst und frischem Gemüse dazu gebratene Knödelscheiben und Augustiner Dunkelbiersauce	10,80 €
Fleischpflanzerl vom Grill mit Zwiebel- Senfsauce und Kartoffel- Gurken Salat	10,80 €
„Pulled Pork“ Burger (mind. 36 Stunden mariniert und gegart) mit Cole Slaw belegt und dazu Süßkartoffelpommes mit selbstgemachter Knoblauchmayonnaise	14,80 €
„Alrampfanderl“ Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Rahmschwammerlsauce selbstgemachten Butterspätzle und würzigem Heumilchbergkäse überbacken	15,80 €
Gschnetzeltetes vom Kalb und Rind mit gegrillten Waldpilzen in Kräuterrahmsauce dazu hausgemachte Butterspätzle	17,80 €

Dessert

Bratäpfel gefüllt mit Marzipan, Preiselbeeren und Mandeln, dazu heiße Vanillesauce	3,80 €
Süßer Kürbisstrudel, lauwarm serviert mit selbstgemachtem Vanille Eis und Sahne	6,80 €