

13. bis 19. November

das Winter-Zweierlei als Vorspeisla

dünne Scheiben vom kalten, rosa Hirsch & knusprig gebackenes Gansbrustfilet auf Apfel-Chutney

- Weizen, Senf - 15,00

Süppla

cremigies Hokkaido-Süppla mit gerösteten Kürbiskernen

- Laktose - 6,00 / 8,50

geröstetes Wild-Süppla mit Hirsch-Spießla

- Sellerie, Alkohol - 6,00 / 8,50

große Blatt-Salate

... mit gebratenen Fischen

- Weizen, Laktose, Fisch - 12,00 / 15,00

... mit knusprig würzigen Kalbsstreifen

- Weizen, Laktose, Ei - 12,00 / 15,00

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - 11,00 / 15,00

... mit Rahm-Schwammerlsoße und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - 14,00 / 17,00

klassischer Hirschbraten mit Rosenkohl und Mandel-Semmelknödeln
- Weizen, Laktose, Sellerie, Ei, Alkohol - 11,50 / 15,00

Schweinschax 'n aus dem Rohr mit Sauerkraut und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen, Sellerie - 16,00

knusprige Gansbrust mit Blaukraut, kandierten Preiselbeeren und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen - 19,00

Hähnchenbrust auf saftigem Hokkaido-Risotto mit einem Hauch Honig und Zimt
17,00

Lendchen-Spieß vom Schwein auf Gorgonzola-Pasta & Zucchini-Spaghettini
- Weizen, Laktose - 14,00 / 17,00

Kräuter-Medaillons aus der Kalbskeule auf rahmigem Schwammerl-Gulasch mit Reibadatschi
- Laktose, Ei - 14,00 / 17,00

gebackenes Karpfenfilet auf warmem, klarem Kartoffelsalat mit frischem Kren
- Weizen, Ei, Senf, Fisch - 14,00 / 17,00

Zanderfilet mit Kräuterkruste gebraten auf Lauch-Tomatengemüse, Kräutersoße und Kartoffeln
- Weizen, Laktose, Fisch, Alkohol - 14,00 / 17,00

Wei 'städtner Stockfisch Kabeljaufilet mit Zwiebel-Speck-Broggala, Weißweinsoße und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen, Laktose, Fisch, Alkohol - 14,00 / 17,00

- vegetarisch - „Burger“ von Knusperkartoffel, Hokkaido und Zucchini
- Weizen, Laktose, Ei - 14,00

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

Pesce al limone Siziliana Wolfsbarschfilet mit Limette gebraten feine Spaghettini mit Pesto Trapanese geschwenkte Zucchini
- Weizen, Fisch - 22,00

Rinderfilet im Nippon Style Rinderfilet-Mittelstück als Steak gebraten Cashew-Teriyaki mit Knoblauch Knusperreis-Röllchen mit Wasabi-Note geschmorte Austernpilz-Kappen
- Weizen, Soja, Ei - 25,00

Dessert

süßes Polar-Licht karamellisiertes Preiselbeer-Tartelette hausgemachtes gebranntes Honig-Mandeleis
- Weizen, Laktose, Ei - 7,00

der Duft der kalten Winter-Nacht Mousse von Wei 'städtner Lebkuchen warmes Gewürz-Küchla mit Karamell hausgemachtes Eis von Maronen und Vanille
- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol - 8,00

hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Weizen, Laktose, Ei - 4,50 / 6,00

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat
- Laktose -

12.00 bis (14.00) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00
- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhalting 2) Farbstoffhalting 3) Konservierungsmittel
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
knusprige Fisch-Baggala auf saftigem Lauch mit Petersilienwurzel-Stampf - Weizen, Laktose, Ei, Fisch - 13,00	saftig gebratener Lammrücken auf gekräuterten, würzigen Linsen - Weizen, Sellerie - 19,00	geschmorte Tranchen aus der Kalbshaxe mit Bayerisch Kraut und Kartoffel-Baggala - Weizen, Laktose, Sellerie, Ei - 14,00	würzig kräutriger Fisch-Gulasch mit Kräuter-Kartoffeln - Fisch - 15,00	Rinderfilet-Spitzen mit Zwiebeln und Champignons auf knusprigem Kartoffelrösti - Laktose - 17,00	- vegetarisch - Paprika-Lasagne mit eingelegtem Schafskäse und Ofen-Tomaten - Weizen, Laktose - 13,00