

Tageskarte Freitag, 11. Januar 2019

Aperitif

Glas Prosecco mit Pfirsichlikör 0,1l € 5,50

Weinempfehlungen

weiß: 2017 Pinot Grigio „Porer“ Alois Lageder, Südtirol 0,2l € 6,90

rot: 2015 Château du Retout, Haut Médoc - Cru Bourgeois 0,2l € 6,90

Tagesmenü € 15,90

Steckrübencremesuppe mit Croûtons

Kasseler Schweinerücken auf Spitzkohlgemüse mit Kartoffelpüree

Orangen-Zitrusfruchtgelée mit Joghurteis



Vorspeise und Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl € 5,90

Geflügel

Gebratene Fasanenbrust im Pfefferspeck mit Birnenrösti und Balsamico-Creme € 14,90

Aus dem Wasser

Fangfrischer Bachsaibling von der Aumühle „Müllerin Art“ oder „blau“ mit Butterkartoffeln € 18,90

Schmankerl

Kalter Schweinebraten (dünn geschnitten) mit frischem Meerrettich und Röstkartoffeln € 10,90

Kalbsrollbraten mit Zucchini und Tagliatelle € 14,90

Lendenschnitzel vom Strohschwein in der Parmesan-Eihülle mit Spaghetti und Tomatensauce € 15,90

Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Rahmschwammerl, Marktgemüse und Butterspätzle € 17,90

Gans-Gröstl mit Äpfeln, Zwiebeln, Blaukraut und Kartoffelknödel € 17,90

Mal was Süßes ?

Hausgemachter Kaiserschmarr'n mit Rumrosinen, Mandeln und Zwetschgenröster ab 2 Pers, p. Pers. € 8,90
 (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Events im Januar

Schafkopfrennen Freitag, 25. Januar 19:00 Uhr

Kuchenbuffet Sonntag, 27. Januar ab 14:00 Uhr

Zeit für Schmankerl:

Deftige Pfannengerichte von Montag 14. bis Samstag 26. Januar