

Passend zur Jahreszeit ~ Wochenkarte ~

<i>Himbeer~Sorbet mit Prosecco und frischer Pfefferminz</i>	<i>4,00</i>
<i>Knoblauchcremesuppe mit frischen Pfifferlingen</i>	<i>4,20</i>
<i>Gebratene Putenmedaillons auf pikantem Aprikosen-Chutney, mit Currysoße, gebratenen Pfifferlingen und Rösti</i>	<i>14,90</i>
<i>„Jägerschnitzel“ mit frischen Pfifferlingen und Pommes frites</i>	<i>14,90</i>
<i>Gebratenes Schollenfilet „Jäger Art“ mit frischen Pfifferlingen und Salzkartoffeln</i>	<i>14,80</i>
<i>Bandnudeln in Kräuterpesto mit gebratenen Pfifferlingen</i>	<i>11,10</i>
<i>Schweinefilet mit Jägersoße und frischen Pfifferlingen, dazu Rösti</i>	<i>16,90</i>
<i>„Bauern~Salat“ Gemischte Salate mit gebratenen Pfifferlingen und Speck</i>	<i>9,40</i>
<i>„Fitness~Salat“ ~ Gemischte Salate mit gebratenen Putenbruststreifen, Knoblauch-Kräuter dressing, dazu Toast</i>	<i>9,40</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i>	<i>8,10</i>

Regionale Schmankerl

<i>Rindersaftroulade mit „Schwammerl“, dazu Kartoffelpürree (2,3,4) und Salatteller</i>	<i>12,50</i>
<i>Gebratene Leber mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben, dazu Kartoffelpürree und Salatteller(2,4)</i>	<i>10,30</i>
<i>Hackbraten in feiner Senfsoße mit Salzkartoffeln</i>	<i>8,30</i>
<i>Zigeunerhackbraten mit Pommes frites</i>	<i>8,30</i>
<i>Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln (2,4)</i>	<i>8,10</i>
<i>Bauernsülze in Essig und Öl mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>7,80</i>
<i>„Teufelstoast“ ~ pikant mariniertes Schweinerückensteak auf Toast ~ mit Zigeunersoße und Pommes frites</i>	<i>9,60</i>
<i>Schinkennudeln mit Bratensoße und gemischtem Salat</i>	<i>8,80</i>
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln und Salat</i>	<i>9,20</i>
<i>Zum Abschluss probieren Sie doch noch unser feines Haselnußschnasperl</i>	<i>2cl 2,90</i>

Zusatzbestellungen € 1,00