

ALLERHEILIGEN - TAGESKARTE

AB SAMSTAG - 1. NOVEMBER 2025

alle Preisangaben in €

Suppe

Kürbisrahmsuppe

mit steirischem Kernöl

8,90

Abgeschmolzene Brezensuppe

mit Bergkäse und Schnittlauch

8,50

Spezialitäten und Traditionelles

Portion offenfrische Bauerngans

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

31,90

Rinderroulade „Hausmacher Art“

mit Blaukraut und Kartoffelpürree

27,90

1/4 Bauernente

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

21,90

Kürbisrisotto

mit Kirschtomaten und gebackenen Zucchini Blüten

17,90

Kälberne Fleischpflanzerl

auf Schwammerlrahm mit Gemüse und Röstkartoffeln

18,90

Wiener Backhendl „ausgelöst“

Von der Keule und Brust mit Kartoffel- Gurkensalat

18,90

Schweinefiletspitzen

in Pfefferrahmsauce mit Brokkoli und Kartoffelkroketten

23,90

Hirsch Edulgulasch vom heimischen Wild

mit Schwammerlrahm, Brezenknödel und Preiselbeeren

26,90

Rehgeschnetztes vom heimischen Wild

mit gemischten Waldpilzen, Spätzle und Preiselbeeren

31,90

Rehschäufel vom heimischen Wild

mit Schwammerlrahm, Butterspätzle und Preiselbeeren

31,90

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat

mit frischen Früchten

8,90

GUTEN APPETIT

**BITTE RESERVIEREN SIE RECHTZEITIG FÜR ST. MARTIN
UND DIE WEIHNACHTSFEIERTAGE**