

T A G E S K A R T E

Donnerstag, 26. März 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Getränke Empfehlungen

Hofbräu Maibock 7,2 %
Kräftig wärmend, röstmalzig,
süße Biskuitnote, Rumtopf-Aromen,
leichte Grapefruit-Bittere
im gekühlten Steinkrug
0,5l € 6,20

*

Aperitif

Sparkling Rosé
Rosé Quergelesen
mit Tonic Water und Limette

0,2l € 6,50

*

Weißwein

Stetten Riesling
Weingut am Stein, Franken

0,75l € 29,80

*

Roséwein

Whispering Angel
Provence

0,75l € 54,00

*

Rotwein

Cuvée Classic Rot
Weingut Salzl, Burgenland

0,75l € 21,50

*

Digestif

Lantenhammer Sauerkirschbrand 42 %
2 cl € 6,20

*

Menüpreis – € 15,80

» Klare Gemüsesuppe

mit Kräuterquarknockerl und Gemüseperlen

» Gebratene Schweinemedallions

mit Tomate und Mozzarella überbacken,
gebratenem Blumenkohl und gebackenen Kartoffelkroketten

» Espresso

Vorweg

Karottencremesuppe – € 8,00

mit Croutons

Scheiben von Mozzarella und Rispentomaten – € 13,70

mit Balsamicoreduktion, Rucola in Balsamicodressing mariniert,
frischem Basilikum und geröstetem Weißbrot

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderbacke – € 24,90

mit kräftiger Rotwein-Schmorsoße, abgebräunten Schupfnudeln
und glasierten Karottenecken

Gebratenes Rib-Eye Steak – € 29,70

mit Café-de-Paris Butter, abgebräunten Drillingskartoffeln und
sautierten Paprika-ZucchiniGemüse

Paillard von der Rinderlende – € 19,80

mit pikantem Kräuterpesto mariniert,
auf Rucolasalat in Balsamicodressing mariniert, Parmesanspäne und
zwei Scheiben geröstetes Ciabatta

Kartoffelgnocchi – € 15,80

in Caponata Gemüse (tomatisiertes, mediterranes Gemüse mit
Oliven, Kapern und Kräutern) geschwenkt, frischer Kresse,
Kartoffelchip und Schmortomate

Desserts

Bayrisch Creme im Glas – € 7,90

mit Beerenragout

Hausgemachter Apfel-Crumble – € 8,70

mit eine Kugel weißem Schokoladeneis