

Wochenkarte KW 32-33

Suppen

Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen 5.30

Quinoa-Bohnenkremsuppe 5.30

VEGAN

Kalte Gericht der Woche

Melonensalat mit Burrata

Salatgurke | Tomate | Minze | Orangen-Ingwerdressing
16.90

Brotzeiten

Deftiger Semmelknödelsalat

Gurken | Tomaten | Zwiebelstreifen
9.90

Bratensülze

Zwiebelstreifen | Essiggurke | Tomate
10.90

Pressack rot/weiß

Essig-Ölmarinade | Zwiebeln | Semmel 9.90

2 Paar Schweinswürstl

Sauerkraut | Semmel 10.90

Freitag bis Sonntag

Schweinsbraten

Weißbiersauce | Kartoffelknödel | Sauerkraut
14.90

Fleischlos glücklich

Lachsfilet

gebraten | Hummerrahmsauce | schwarze Bandnudeln
24.00

Gemüsecurry

Marktgemüse in fruchtiger Currysauce | Duftreis
12.90

VEGAN

Kartoffel-Schlutzkrapfen

Kartoffel-Kräuterfülle | Tomaten-Pfifferlingsbutter | Grana
16.90

Pfifferlinge

in Kräuterrahm | Semmelknödel
17.90

Klassiker

Steak von Stuhlberger's Jungstier 250 g *

Kaffeebutter | Pfefferrahmsauce | Kartoffelgratin | Gemüse
27.00

Knödlgröstl

Bratenfleisch | Knödl | Spiegelei | Preiselbeeren
12.90

Backhendl

Preiselbeeren | lauwarmer Kartoffelsalat | Rahmgurken
17.90

Crème brûlée | Mangosorbet

7.90

Panna cotta | Himbeersauce | im Glas

5.90

Wochenkarte KW 32-33

Entdeckungen im Glas

Ayinger Kellerbier

Untergäriger Dauerbrenner

Alkoholgehalt: 4.9 %

Stammwürze: 11.8 °

0.5 l. 4.50 €

Zweigelt Rosé 2024

Leuchtendes Rosa, in der Nase frische Erdbeerfrucht,

am Gaumen setzen sich die zarten Beerennoten fort.

Frisch und saftig, Trinkvergnügen pur.

11.5 % vol trocken

0.25 l 6.90

Tinto de Verano

Rotwein (trocken) | Zitronenlimonade | Eiswürfel | Orangenscheiben

0.25 l 6.90

Alkoholfrei

Waldbeer- Hibiskus - Zauber

erfrischend leicht!"

Ein spritziges Erlebnis mit dem vollen Geschmack

sonnengereifter Waldbeeren - und das ganz ohne Kalorienballast. F

ruchtig, frech und herrlich erfrischend!

Wochenkarte KW 32-33

0.4 l 4.10

Gin Tonic alkoholfrei

Ganz Gin. null Premille -

der Illusionist Masquerade bringt Magie ins Glas

4 cl 7.50