Miffagskarte

Montag, der 15. Dezember 2025 MITTAGSMENÜ (solange der Vorrat reicht) € 14,50 (3 Gänge pro Person)

## klare Rindssuppe mit Nudeln ofenfrisch gebratene Wildhendlhaxl mit Honmigkruste, dazu Wurzeljus und Butterreis Kastanienreis mit Schlagobers

Glas Leitungswasser (0,25l) ohne weiterer Getränkekonsumation *1,50*AKTION zum Menü: Fl. Römerquelle (mild, ohne oder prickelnd) 0,33l, kleiner Espresso je *1,50*Tagesteller = die Menü Hauptspeise 12,00

Menü mit 2 Gängen (Menü Hauptspeise mit Suppe oder Wurstsalat oder Dessert) 13,50

## ofenfrisch gebratenes Weihnachts Gansl nach Reservierung

Portion Gansl mit 2 Beilagen nach ihrer Wahl (Rotkraut, Speckkrautsalat, Erdäpfelknödel, Semmelknödel, Kroketten) 33,00

**Karpfensalat** (bunte Blattsalate mit Joghurt- Knoblauchdressing gekochtem Ei und Karpfenchips) 18,50 **Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten** auf rote Rübenscheiben und Blattsalat *18,50* 

**Klare Rindssuppe** mit Nudeln oder Backerbsen 5,50 **Ganslcremesuppe** mit Ganslleberknödel 8,50 **Kürbisoberscremesuppe** mit Crouton und Kernöl 8,50

Veganes Gemüse- Erdäpfel Gröstl 18,00 gebratenes Selleriesteak *mit* Erdäpfelüree, Apfel, Röstzwiebel *18,00* 

frisches heimisches Karpfenfilet gebacken, dazu Mayonaisesalat 23,50 Frisches Zanderfilet vom Rost, dazu Petersilerdäpfel, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50 Frisches nordisches Kabeljaufilet gebacken, dazu Vogerl- Erdäpfelsalat 22,00

Gänseleber gebacken, dazu Sauce Tartar 20,50 Ganslgröstl, dazu Krautsalat 18,50 Hausgemachte Ganslknödel mit Rotkrautpüree, gebratenen Apfelspalten, Saft 18,50

## Butterschnitzel vom heimischen Rehschlögel

mit Erdäpfelpüree, Beerenjus und glaciertem Gemüse 22,50

Schnitzel vom heimischen Rehschlögel in Nusspanade mit Rahmgurkensalat 26,50

Rehragout, dazu Wurzelsauce, dazu Serviettenknödel und Rotkraut 22,50

Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten

mit Pfefferoberssauce und Erdäpfelkroketten 35,50

Für Süßes danach bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!