

Tageskarte:

Aus dem Suppentopf:

<i>Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel</i>		4,80
<i>Rindersuppe mit Pfannkuchenstreifen aus Freilassinger Bio Eiern</i>	(A,CG,L)	4,60
<i>Hausgemachte Bärlauchsuppe mit Croutons</i>		4,00

Hauptgerichte:

Spezialitäten vom Lamm:

<i>Zartes Lammrückenfilet auf kräftiger Rotwein- Thymiansauce dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen</i>	21,80	
<i>Lammspieß mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen</i>		18,80
<i>Lammhaxerl mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille</i>		17,50

<i>Bayrischer Schweinebraten an Dunkelbiersoße, dazu Semmelknödel und Bayrisch Kraut</i>	(A,C,G,L)	13,80
<i>Schnitzel „Wiener Art“, vom Schwein, aus der Pfanne, dazu Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	(C,G,L)	15,80
<i>„Bavaria Schnitzel“, (Schwein), mit Obatzd'n , Schinken, dazu Bratkartoffeln</i>	(A,CG,L)	17,50

<i>Grillplatte für 2 Personen, mit Bratwurst, Hähnchenbrust , Schweinelende, Lamm, Cevapcici, grünen Bohnen mit Speck, Dipsoße, Kräuterbutter und Wedges</i>	(a,c,l)	29,80
<i>„Schwabenpfannerl“, gegrillte Schweinemedallions an Champignonrahmsoße dazu hausgemachte bio Eierspätzle und Gemüse</i>	(A,C,G,L)	19,80
<i>Weich gekochte Ochsenbrust mit Salzkartoffeln und Spinat</i>		15,80

<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, dazu Bratkartoffeln</i>	a,c,g,l	23,80
<i>Rinderlendensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und Wedges</i>		26,80
<i>Gegrilltes Rinderlendensteak ca 200g an Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer dazu grüne Speckbohnen und Kroketten</i>	(ACGL)	27,80
<i>Großer Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen mit steyrischem Kernöl dazu Toastecken</i>		11,80
<i>Bärlauchkäsespätzle mit Röstzwiebeln</i>		12,50
<i>Im Weißbiersteig gebackene Zucchini und Auberginen auf Tomatenjus dazu Salzkartoffeln</i>		9,80
<i>„Lamm Gottes“, Lamm Sandwich im Fladenbrot mit Zaziki und roten Zwiebeln</i>		9,50
<i>Käsespätzle mit Pinzgauer Bierkas, Röstzwiebeln und Salat</i>	(a,c,g,l)	13,80

Desserts:

<i>Eispalatschinken mit Sahne</i>		6,80
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne</i>		5,80

Wir wünschen guten Appetit!

10 Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12 Antioxidationsmittel, 13 Süßungsmittel Allergene: A=Glutenhaltig, C= Bio Eier, D= Fisch, G=Milch, H=Schalenfrüchte, Laktose; L= Sellerie; O=Sulfite l=Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe, 3=Nitritpökelsalz, 6 Geschwefelt, 7geschwärzt, 8Phosphat 9 Stabilisator 10 Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12 Antioxidationsmittel, 13 Süßungsmittel Allergene: A=Glutenhaltig, C= Bio Eier, D= Fisch, G=Milch, H=Schalenfrüchte, Laktose; L= Sellerie; O=Sulfite

Fischkarte:

Vorspeisen, Suppen:

Hausgemachte Fischsuppe mit ausgesuchtem Edelfisch dazu Weißbrot
7,80

Salat mit gebratenen Garnelen und Weißbrot
14,80

Thunfischsalat mit roten Zwiebeln , dazu Weißbrot
13,80

Hauptgerichte:

Im Weißbierteig gebackenes Karpfenfilet dazu Schwenkkartoffeln
15,50

*Gebackenes Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat oder
Salzkartoffeln 15,80*

Pochiertes Karpfenfilet im Wurzelsud dazu Salzkartoffeln
14,50

*Frisches Wildlachsfilet auf Blattspinat
dazu Salzartoffeln*
21,80

Zanderfilet in Dillrahmsoße, Salzkartoffeln und Blattspinat (A,D)
16,80

*Alaska Seelachsfilet im Knuspermantel , dazu hausgemachter Kartoffel-
Gurkensalat 14,80*

Bärlauspaghetti mit Garnelen
13,80

*Matjesfilet „Finkenwerder Art“, mit grüne Bohnen und frischen roten Zwiebeln
dazu Salzkartoffeln 14,80*

Wir wünschen guten Appetit!!!

