

Unsere Weinempfehlung im Oktober:
„Wunder“ Blanc de Noir
Ansitz Waldgries, Bozen, Südtirol
In der Nase rote Beerenfrüchte, am Gaumen mineralisch mit alpiner Frische.
0,1 l | 6,50 € 0,75 l | 42,00 €

Davor

Gemischter Beilagensalat Honig-Senf-Dressing	6,50 €
Kürbissuppe Croûtons Kürbiskerne & Kernöl	6,50 €
Roastbeef Kernölmayo Radieserl Schwarzbrotcrumble Steinofenbaguette	13,00 €
Tascherl von Thymian und Ziegenfrischkäse Kürbischutney Blattsalate Honig-Salz-Kerndl (Als Hauptgang – 18,50 €)	10,00 €

Danach

Nougatmousse Birnsorbet Portweinbirne Haselnusskrokant Karamellsauce	11,00 €
Inges Nascherei Vanilleeis Baileys Espresso Sahne	8,50 €
„Apfekiache“ Pistazieneis Vanillesauce	11,00 €
3erlei hausgemachtes Eis Auf einem Eisblock serviert	9,00 €

Hauptsache

Fiakergulasch	22,00 €
Serviettenknödel kleiner Salat	
Barberie Entenbrust	25,50 €
Natursoß` Blaukraut Kartoffelknödel Selleriesalat	
Filets von der Herdweiger Regenbogenforelle	25,00 €
Curryschaum Grünkohl Kürbisgnocchi	
Kalbsrückensteak	28,50 €
Madeirasauce Wurzelgemüse Kartoffelpüree	
Cous Cous & 3erlei Blumenkohl	18,50 €
Tomatencoulis Baby-Spinat	
Ernas Wiener Schnitzel vom Schwein	16,50 €
Pommes oder Kartoffelsalat	
Cordon Bleu	18,00 €
Preiselbeeren Pommes oder Kartoffelsalat	

Für die Kleinen

Schlawiner-Schnitzel

Pommes

9,00 €

Spätzle mit Soße

6,50 €

Brotzeit

(ab 14:30 Uhr)

Gebackene Milzwurst

Bratensoße | Kartoffelsalat

12,50 €

Kalter Braten

Kren | Brot

10,00 €

Toast Hawaii

Preiselbeeren | Bunte Salate

11,50 €

Currywurst

Pommes

12,00 €