Speisekarte

18.10.2026

Rindersuppe mit Dinkelpfannkuchen (E/GD/M/SE) 6,80
Rindersuppe mit Leberschöberl (E/GD/M/SE) 7,50
Kräutercremesuppe (M/SE) 7,80
Kleiner Salat & Baguette (G) 7,50
Holzofenbrot & Griebenschmalz (G) 6,--
Glas Hausmacher-Leberwurst oder -Bratwurst,
Essiggurke & Holzofenbrot (G) 8,50

Schweineschnitzel Wiener Art und Ofenkartoffeln (E/G) 19,50

Schweinebraten, Dunkelbiersoße, hausgemachte Kartoffelknödel, Salat (GG) 19,50

Gefüllte Schweinebrust, Ofenkartoffeln, Salat (E/G/M) 20,50

*Reh*lasagne (100% Reh), Blaubeerenchutney, kleiner Salat (G/M) 27,50*

*Reh*ragout, Zwetschgen, Serviettenknödel 27,50*

¼ Bio-Ente, Blaukraut, hausgemachte Kartoffelknödel 27,50

Tafelspitz vom Bio-Weiderind, Meerrettichsoße, Kartoffelgemüse (M/G/SE) 28,50

Bio-Forellenfilet im knusprigen Kartoffelmantel, Joghurtdip, Salat (M) 28,50

Gemüselasagne aus frischem Gemüse, Kokosmilch, Curry, Rote Bete- & Basilikumdip (G) v 21,-

„Risotto“ aus Emmer, Steinpilze, Parmesan (M/GE) 22,-

Kürbisnocken, Gorgonzolasoße, gebratener Kürbis, Birne, Kürbiskerne (M/E/G) 22,-

Affogado (E/M/K) 5,-
Windbeutel, Vanilleeis, Sahne, Himbeersoße (M/GD/E) 9,80
Schokoladenmousse & Himbeersorbet (M/G) 8,50
Dinkel-Dampfnudel, Vanillesoße, Hollerkompott (GD/M€ 8,50
Frisches Kiachal (GW/E/M) 3,80
Mohnkuchen (E/G/M) 4,50
Tee aus frischer Pfefferminze 4,50 *Holunderbeeren*tee 4,50*