

Wochenspezialitäten

20. März 2018 bis 26. März 2018

Augustiner MAXIMATOR

Schnitt € 3,40 0,5l € 4,50 1l € 9,00

Hausgebrannter Edelstoff Bierbrand

2cl € 3,20

Augustiner Spezialitäten

Frisches Rindermett "Tataren Art" mit Sauerrahm und Kapernäpfeln, dazu Hausbrot und Butter	8,90 €
1/2 Bauernhendl mit Salatteller	8,95 €
Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl⁶ mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Tagesgemüse	11,95 €
Allgäuer Almteller mit frischen Rahmschwammerl, hausgemachter Metzgermaultasche, Mini-Fleischpflanzerl ⁶ und Eierspätzle	13,50 €
Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	20,90 €
Rinderfilet aus dem Pfaffenwinkel vom Grill, mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat	26,80 €

Spargelspezialitäten

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken	6,90 €
Gegrillter Scampispiß auf rahmigen Spargelrisotto	17,50 €
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	17,90 €

Unsere klassische Beilage zum Spargel

Schinkenteller mit rohem und gekochtem Landschinken
€ 5,90

Frischer Spargel mit kleinem Schweineschnitzel "Wiener Art" Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	24,90 €
--	---------

Wildspezialitäten

Hirschkalbsgulasch, aus heimischer Jagd, mit Rahmschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren	16,80 €
---	---------

Aus unserer fleischlosen Küche

Gemüse-Reis-Quinoa-Taler mit Gemüsebolognese und Salat	9,80 €	Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-dressing angemacht
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	9,80 €	
Hausgemachte Nudeltascherl mit Spinat und Frischkäse gefüllt, auf Schwammerlragout und Salat	11,90 €	

Wochen-Dessert

Frisch gebackene Apfelbrandteigkrappen mit Vanillesauce und Sahne	7,50 €
---	--------