

Tages-Karte

Sonntag, 19. November 2017

SONNTAGS-MENÜ – Euro 17.10

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl



Bayerischer BIERBRATEN

in Kneitinger-Dunkelbiersauce,

dazu Reiberknödel & Speckkrautsalat



Frischer Obstsalat

mit Himbeer-Sahneiscreme

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE mit Brättnockerl & Gemüsewürfel – 3.10

Oberpfälzer KARTOFFELSUPPE – mit Speckbrotwürfeln – 3.60

Frische KÜRBISSUPPE mit Kernen und Steirischem Kernöl – 4.00

Doppelte WILDKRAFTBRÜHE – mit Pistaziennockerl und Käsegebäck – 4.85

Tagesspezialität

Gebratenes SPANFERKEL-RINGERL – mit Reiberknödel und Speckkrautsalat

13.90

Fitness & Vegetarisch

Zartes TRUTHAHNSTEAK – an Currysahnesauce mit Früchten,
dazu Reis und bunter Salat

12.20

Vegetarische MAULTASCHEN – mit Schwenkgemüse

8.10

Seniorenteller

REH-GULASCH mit Waldpilzen in Wacholderrahmsauce, hausgemachte Eierspätzle, Blaukraut

14.90

kleinere Portion

13.40

Winterschmankerl

Gebratenes BARBARIE-ENTENBRÜSTCHEN an Orangensauce,
serviert mit Fingernudeln und buntem Marktgemüse

16.90

Zartes FASANENBRÜSTCHEN „Winzerin-Art“ – Cognacsauce mit glasierten Weintrauben
dazu hausgemachte Kartoffelkroketten und buntes Marktgemüse

18.40

HIRSCH-PLÄTZLI "Bündner Art" – an Rötelisauce (Kirschlikör aus dem Kanton Graubünden)

serviert mit hausgemachten Kartoffelalern & Speck-Rosenkohl

18.90

Heute

ZANDERFILET gebraten – hausgemachte Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, gemischter Salat

17.80

¼ gebratene HAFERMASTGANS – mit Reiberknödel und Selleriesalat

18.70

¼ gebratene BAUERN-ENTE – mit Reiberknödel und Blaukraut

14.60

Geschmorte REH-KEULE „Baden-Baden“ – an Wacholderrahmsauce, mit Preiselbeeren
gefüllte Williamsbirne, hausgemachte Eierspätzle, Blaukraut

16.30

Geschmorte RINDER-ROULADE „Bürgerliche-Art“ – mit Kartoffelpüree und Marktgemüse

14.10

Gesottener TAFELSPITZ vom Rind, mit Preiselbeerkren, Salzkartoffeln und Rahmwirsing

13.10

KALBSRAHMGULASCH – mit Maccaroni-Nudeln, dazu gemischter Salat

12.40

Gebratene KALBSRAHMSCHULTER mit hausgemachten Eierspätzle, gemischter Salat

13.30

MEDAILLONS vom SCHWEINEFILET – an Pfifferlingrahmsauce, Spätzle, gemischter Salat

15.30

SCHWEIZER RAHMSCHNITZEL vom Schwein – mit Schinken und Käse überbacken

auf Sahnesauce, hausgemachte Eierspätzle, gemischter Salat

12.10

GEMISCHTER BRATEN vom Schwein und Kalb – mit Semmelknödel und gemischtem Salat

11.10

Liebe Gäste,

wir haben im Herbst und Winter das Restaurant sonntags bis 17.00 Uhr geöffnet.

Mit zwei Ausnahmen: Am Sonntag, 3. Dezember und 10. Dezember sind wir auch abends für Sie da.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.