



Samstag, 3. Oktober 2026

UNSERE WEISS-WEIN-EMPFEHLUNG

Grüner Veltliner

mit eigenem Etikett, süffig, elegant und leicht würzig
mit Noten von grünem Apfel und feiner Säure

„Pepino“ – Gemischter Satz

Weingut Josef Schmid (Kremstal DAC, Österreich, trocken)

August Kessler – 2023 „The Daily August“

(Rheingau Riesling trocken, Deutschland 12,0%)

0,25 l 7 € | 0,75 l 21 €

0,25 l 7 € | 0,75 l 21 €

0,25 l 8 € | 0,75 l 24 €

SCHMID




BIER EMPFEHLUNG

0,5l Wiesenbier 5,20 €



HAUPTGERICHTE

1/2 Schweinshaxe in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat.....	16,90 €
Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren.....	21,90 €
Rindergeschnetztes „Stroganoff“ mit hausgemachten Eierspätzle.....	23,90 €
Blut und Leberwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln.....	14,90 €
Ochsenfleisch an Rahmwirsing mit Petersilienkartoffel und Meerrettich.....	21,90 €
1/4 Bayrische Ente vom Gartengrill mit Kartoffelknödel und Blaukraut.....	19,90 €
Naturschnitzel in Käsesauce, dazu Eierspätzle.....	17,90 €
Schweinesülze in Scheiben mit Gurkenvinaigrette, dazu Röstkartoffeln.....	12,90 €

UNSERE DESSERT EMPFEHLUNG

Geeister Kaiserschmarrn

an Zwetschgenröster

9,90 €

VEGETARISCH • FISCH • SALAT

Gebratene Aubergine mit Terijaki Lack und Nussbutterbrösel.....	16,90 €
Gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbutt.er.....	22,90 €
Großer bunter Salatteller mit Knoblauchbaguette oder <u>wahlweise:</u>	13,90 €
mit gebratenen Austernpilzen.....	20,90 €
oder mit Putenbruststreifen.....	20,90 €
oder mit gebackenen Ziegenkäsetaler.....	20,90 €



MITTWOCH IST BEI UNS SCHNITZELTAG
UND DONNERSTAG BURGER TAG

