

Unsere Empfehlung der Woche

11.10 bis 16.10.2021

MONTAG, 11. Oktober

Schnitzel nach Pariser Art v. Schwein

Butterreis - gemischter Salat

- oder -

Kartoffel-Kürbis-Gröstl

Lauwarmer Spitzkrautsalat - Kürbis-Sauerrahm-Dip

DIENSTAG, 12. Oktober

Gebratenes Schweinefilet

Spinatspätzle - Gorgonzolarahm

- oder -

Gebratene Pflanzlerl

Pflücksalat - Hüttenkäse-Kräuter-Dip

MITTWOCH, 13. Oktober

Geschmorte Rindsroulade

gefüllte Kartoffelknödel

Rotkraut - Burgunderjus

- oder -

Herzhaftes Kartoffel-Fisolen-Gulasch

Sauerrahm - Endiviensalat

DONNERSTAG, 14. Oktober

Zartes Hirschedelgulasch

Apfel-Rotkraut - glasierte Maroni

Kartoffelknödel - Preiselbeer-Birne

- oder -

Südtiroler Gemüseknödel

Kartoffelragout - Parmesan - braune Butter

Kräuter - Pflücksalat

FREITAG, 15. Oktober

Gebratenes Forellenfilet

Linsengemüse - Dill-Senfsauce

- oder -

Brioche-Apfel-Auflauf mit Baiserhaube

Honigbutter - Nüsse - Staubzucker

Samstag, 16. Oktober

Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein

Rahmgurkensalat - Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren

Fleisch: € 12,90 | Veggie: € 9,90

Unsere Empfehlung der Woche

18.10 bis 23.10.2021

MONTAG, 18. Oktober

Osso Bucco Milchkalb

„Mailänder Art“

Schmorgemüse - Gremolata - Pasta

- oder -

Riesen Kartoffelpuffer

Spitzkohlsalat - Haselnüsse

Kräuter-Quark

DIENSTAG, 19. Oktober

Gespickter Rinderbraten

Cremiges Kürbisgemüse - Burgundersauce - Tagliolini

Preiselbeer-Birne

- oder -

Penne all'arrabbiata

Sonnengereifte Tomaten - Zwiebeln - Chili - Knoblauch

Parmesan - Rucola

MITTWOCH, 20. Oktober

Saftiges Kotelette vom Schwein

Cremige Polenta - Paprika - gebratene Eierschwammerl - Kartoffeln

- oder -

Ratatouille Lasagne

Tomaten - Zucchini - Zwiebeln - Melanzani

Mozzarella

DONNERSTAG, 21. Oktober

Gefüllte Hühnerbrust

Mozzarella - Pesto - getrocknete Tomaten

Kräuterreis - Tomatensalsa

- oder -

Asiatischer Wok

Gemüse - Teriyaki Sauce - Jasmin Reis

FREITAG, 22. Oktober

Cremiges Fischcurry

Dill-Reis - knusprige Zwiebeln - Karotten - Zuckerschoten

Champignons - Kokosmilch

- oder -

Kürbis-Käse-Spätzle

Kürbiskerne - Röstzwiebel - Eisbergsalat

Samstag, 23. Oktober

Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein

Rahmgurkensalat - Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren

Unsere Empfehlung der Woche

25.10 bis 30.10.2021

MONTAG, 25. Oktober

Schnitzel nach Pariser Art v. Schwein

Butterreis - gemischter Salat

- oder -

Kartoffel-Kürbis-Gröstl

Lauwarmer Spitzkrautsalat - Kürbis-Sauerrahm-Dip

DIENSTAG, 26. Oktober

Gebratenes Schweinefilet

Spinatspätzle - Gorgonzolarahm

- oder -

Gebratene Pflanzlerl

Pflücksalat - Hüttenkäse-Kräuter-Dip

MITTWOCH, 27. Oktober

Geschmorte Rindsroulade

gefüllte Kartoffelknödel

Rotkraut - Burgunderjus

- oder -

Herzhaftes Kartoffel-Fisolen-Gulasch

Sauerrahm - Endiviensalat

DONNERSTAG, 28. Oktober

Zartes Hirschedelgulasch

Apfel-Rotkraut - glasierte Maroni

Kartoffelknödel - Preiselbeer-Birne

- oder -

Südtiroler Gemüseknödel

Kartoffelragout - Parmesan - braune Butter

Kräuter - Pflücksalat

FREITAG, 29. Oktober

Gebratenes Forellenfilet

Linsengemüse - Dill-Senfsauce

- oder -

Brioche-Apfel-Auflauf mit Baiserhaube

Honigbutter - Nüsse - Staubzucker

Samstag, 30. Oktober

Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein

Rahmgurkensalat - Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren

Herbstliche Salatkreation

Portwein-Feigen - gebratener Ziegenkäse - Honig-Balsamico-Vinaigrette - Pflücksalat
€ 11,50

Hauchdunn-geschnittenes Roastbeef

Röstkartoffeln - Kürbis-Remouladen-Sauce - Pflücksalat
€ 12,90

Kürbis-Apfel-Schaumsuppe

gebratene Kräuterseitlinge - Brotchips
€ 5,40

Rindssuppe vom Tafelspitz

nach Wahl mit Grießnockerln oder Butterfrittaten
€ 4,90

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Frisch in Butterschmalz für Sie gebacken

€ 15,00

mit Garnitur nach Wahl: Wildpreiselbeeren € 1,50

Kartoffelsalat | Rahmgurkensalat | gemischter Salat | Petersilienkartoffeln € 3,40

Gekochter Tafelspitz

Schulterscherzl und Tafelspitz

Kürbisgemüse, Röstkartoffeln
Schnittlauchsauce, Apfelkren

€ 17,50

Vegetarisch

Gebackenes Freiland-Ei

Kürbisgemüse, Röstkartoffeln
Schnittlauchsauce, Apfelkren

€ 11,90

Frische Teigtaschen mit Kürbis und Frischkäse

Salbeibutter - Mandeln - Pflücksalat

€ 11,80

mit gebratenem Kalbsschnitzel in Zitronenbutter

€ 4,00 Aufpreis

Frische Bandnudeln mit Wildschweinragù

gebratene Waldpilze - leichte Velouté - Parmesan - Kräuter

€ 15,40

Geschichtete Teigblätter mit Kürbis

Cremiges Kürbis-Tomaten-Ragout - Béchamelsauce

€ 9,90

Dazu Empfehlen wir: gemischter Salat € 3,40

Gebratene Kalbsleber

Birnen - Bauchspeck - Zwiebeln - Butterreis

€ 15,90

Empfehlung des Hauses



(Rhabarber
Spritz)

Aperol, Eiswürfel,
Adelholzener
Rhabarber,
Erdbeere
0,25l € 5,90



(Mozart
Vive)

Lillet Rosé, Eiswürfel,
Schweppes Wild Berry,
Soda, Erdbeere

0,25l € 5,90



(Constanze
Spritz)

Ramazotti Aperitivo Rosato,
Schweppes Wild Berry,
frische Zitrone, Eiswürfel

0,25l € 5,90

Unsere Klassiker

Portion <i>Kaffee</i>	€ 5,50	Schönramer <i>Weizen</i>	0,5l € 4,60	Klassischer <i>Eiskaffee</i>	€ 5,90
Portion <i>Schokolade</i>	€ 5,50	Schönramer <i>Gold</i>	0,5l € 3,90	<i>Eisschokolade</i>	€ 5,90
Portion <i>Mokka</i>	€ 5,35	Wieninger <i>Radler</i>	0,5l € 3,80	<i>Sanfter Engel</i>	€ 5,90
Glas <i>Wiener Melange</i>	€ 3,80	Tegernseer <i>Hell</i>	0,5l € 3,90	mit Malibu od. Cointreau	€ 7,90
Glas <i>Einspanner</i>	€ 3,90	Schneider Weisse alkoholfrei	0,5l € 4,60	<i>Iced Irish Coffee</i>	€ 5,90
		Löwenbräu alkoholfrei	0,5l € 3,80	<i>Eisshake</i>	€ 5,90
				Vanille, Erdbeere, oder Schokolade	

Unser Konditormeister empfiehlt folgende Eissorten:

Fruchteis: Erdbeere & Zitrone | Milcheis: Vanille, Schokolade, Mozart-Eis, Champagner, Haselnuss, Mango-Joghurt, Aprikose-Joghurt

Kleine Karte

Alt Wiener Suppentopf

Tafelspitz - Fadennudeln - Gemüse - Kren - Gebäck
groß € 7,90 / klein € 5,90

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck

groß € 7,90 / klein € 5,90

Rebers Haustoast mit Briochebrötchen

Burgunderschinken - Almkönig-Käse - gemischter Salat
€ 6,70

Rührei vom Freilandhuhn

Burgunderschinken - frisches Gebäck - Schnittlauch
€ 6,50

Wiener Würstchen mit Gebäck

Kren - Senf
€ 5,90