

Als Suppe vorweg empfehlen wir:

Brühe vom Tafelspitz mit Pfannkuchenstreifen	5,90
Kürbissuppe mit steirischem Kernöl	6,50
Knoblauchsuppe mit Croutons	6,50

Als Hauptgang stehen zur Wahl

Portion Flugente vom Bauern Sieghart mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	27,90
Schlachtplatte (Blutwurst, Leberwurst, Geselchtes) dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln	16,90
Ungarisches Rindsgulasch vom Innviertler Rind dazu Semmelknödel, Salzkartoffel und Blattsalat	19,90
Kalb Tafelspitz vom Innviertler Milchkalb mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	19,90
Geschnetzelte Entenleber mit Zwiebelstreifen, Salzkartoffeln und Blattsalat	15,90
Rehschnitzel „Wiener Art“ vom heimischen Reh mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Blattsalat	19,90
Bauernschnitzel (gefüllt mit Schinken, Käse und Zwiebeln) dazu Bratkartoffeln und Krautsalatgarnitur	18,90
Holzfüllersteak mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	18,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatteller	15,90
---	-------

Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan, Cocktailltomaten und Blattsalat	12,90
--	-------

Wolfsbarschfilet und Zanderfilet vom Grill an Kürbispüree mit Weißweinsauce, Salzkartoffeln	22,90
---	-------

Toast „Hawaii“ mit Salatteller	9,90
---------------------------------------	------

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Heidelbeeren	7,50/7,90
--	-----------

Empfehlung zur Verdauung:

Voglbauers Blutwurz	3,40
Südtiroler Williams Christbirnenbrand	3,10

Gitti Glaser und Ihr Team wünschen Euch einen guten Appetit.