



November die Vorfreude auf Advent



Vorspeise:

Ackersalat mit Kartoffeldressing,
Speck und Kracherle

7,50€

hausgemachte Kürbisravioli in Salbeibutter
und gerösteten Haselnüssen



9,50€

kleiner bunter Beilagen Salat mit Hausdressing

4,20€

Suppen:

Kürbissuppe vom Rinklinger Hokkaido
mit gerösteten Kürbiskernen

5,00€

Waldpilzcremesuppe mit krossen Speckstreifen

5,50€

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle oder Leberknödel

4,00€



Hauptgerichte:

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Gemüse der Saison

18,90€

Wildragout mit Rotkraut und Serviertenknödel

20,50€

geschmorte Ochsenbäckle mit Urmöhren und Spätzle

19,90€

rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Schupfnudeln

24,50€



Die Klassiker:



| | |
|---|--------|
| paniertes Schnitzel vom Schwein mit Löffelpommes | 14,50€ |
| Wiener Schnitzel vom Kalbs mit Preiselbeeren und Kartoffeln | 24,50€ |
| Roastbraten aus dem Rumpsteak mit Zwiebelsauce und Spätzle | 23,50€ |


Vegetarisch:



| | |
|--|--------|
| Käsespätzlen nach österreichischem Rezept | 9,50€ |
| Rahmschwammerl mit hausgemachten Serviertenknödeln | 12,50€ |



Fisch:

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| gedämpfter Fisch der Woche: | mit Petersilienkartoffeln und Pilzsauce oder auf Kürbisravioli in Salbeibutter |  21,50€ |
|-----------------------------|--|--|

Dessert:



| | |
|---|-------|
| Tonkabohnen Parfait mit Portweinbirne | 6,00€ |
| klassische Mousse au Chocolat auf Vanillesauce | 7,50€ |
| Topfenknödel mit Sesambrösel auf Zwetschgen Kompott | 7,50€ |



Für Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an den Service. Danke!