

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Karte für unsere kleinen Gäste

SUPPEN

EURO

Tafelspitzbouillon mit Kaspressknödel A, C, G, O, L

4,90

Geflügel-Petersilien-Cremesuppe G, O, L

6,50

AB SOFORT WIEDER BURGER: WIRTSHAUS-BURGER, ENTE-BURGER, VEGGIE-BURGER

Alle Speisen auch to go

HAUPTSPEISEN (auch kleine Portionen möglich)

Bierbrauer-Gulasch (Rind) mit Semmelknödel A, C, O, L

16,80

Craft-Beer Empfehlung: Black Shark

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Radischensalat A, C, G, O, L

19,80

Weinempfehlung: Allram, Lösskindl

Craft-Beer Empfehlung: Hop Gun

Wirtshaus-Schnitzel auf Bauernbrot, Kren, Tomaten, Spiegelei, Speckscheibe L.,A,C, M, O

15,80

Craft-Beer Empfehlung: Imperial IPA

Saibling gebraten, mit Selchfleischkrapfen, Limettenschaum D, G,O

19,80

Weinempfehlung: Tetuna Rosé

Craft-Beer Empfehlung: Hopla

Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln A, C, G

12,80

Weinempfehlung: Silvaner Patrizierhof

Craft-Beer Empfehlung: Dark Side

Kaspressknödel mit brauner Butter und Bergkäse A, C, G

12,80

Weinempfehlung: Gutsriesling

Craft-Beer Empfehlung: Amber

Ketchup, Mayonnaise, Senf, Preisbeeren (zusätzlich) € 0,30

Weitere tagesaktuelle Speisen entnehmen Sie bitte unseren Tafeln im Wirtshaus

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen und Apfelmus A, C, G

9,90

Alternativ auch ohne Rum-Rosinen

Weinempfehlung: Muskateller

Craft-Beer Empfehlung: Mastrobator

Palatschinken mit Marillenmarmelade A, C, G

6,90

Weinempfehlung: Muskateller

Craft-Beer Empfehlung: Amber

Auflistung der Allergene: A: Gluten haltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, G: Milch, F: Sojabohnen, H: Schalentiere, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, R: Weichtiere, O: Schwefeldioxid und Sulphite, Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden