



TAGESKARTE

Montag, 2. März 2026 von 11.30 bis 23.00 Uhr

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Augustiner Starkbier 5,70 €

Suppe:

Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen 7,20 €

Kokos-Kürbiscremesuppe mit Buttercroûtons 7,90 €

Vorspeise:

Rosa Roastbeef in Scheiben,
dazu ein Salat-Bouquet, Röstitaler und Remouladen-Dip 16,80 €

Hauptgang:

Trüffelravioli in Waldpilz-Rahmsoße
mit mariniertem Rucola und frischem Parmesan 19,60 €

Schmankerl bis 15 Uhr:

Gulasch vom Schwein mit Salzkartoffeln 13,20 €

Lammbraten mit Kartoffelpüree und Grillgemüse 24,20 €

Gegrilltes Zanderfilet auf Peperonnata-Polenta,
dazu Butterbrokkoli und Zitronensoße 23,20 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat 5,70 €

Dessert:

Schokoladensoufflé mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne 11,60 €



TODAY'S SPECIALS

Monday, March 2nd, 2026 from 11.30 am until 11 pm

Cold or warm ginger water with honey € 5.30

Augustiner "strong" beer (seasonal) € 5.70

Soups:

Wedding soup with various garnishes € 7.20

Coconut pumpkin cream soup with butter croûtons € 7.90

Starters:

Sliced pink roast beef served with a salad bouquet, roasted potatoes, and remoulade dip € 16.80

Main courses:

Truffle ravioli with wild mushroom cream sauce
 with dressed rocket and fresh parmesan cheese € 19.60

Daily special until 3 p.m.:

Pork goulash with boiled potatoes € 13.20

Roast lamb with mashed potatoes and grilled vegetables € 24.20

Grilled pike-perch fillet on peperonata polenta,
 served with buttered broccoli and lemon sauce € 23.20

We recommend a mixed salad with all main courses € 5.70

Dessert:

Chocolate soufflé served with vanilla sauce,
 vanilla ice cream and whipped cream € 11.60