

Süßes zum Schluss?

“Heiße Liebe“

Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

“Schwarze Versuchung“

Schokoladen Himbeere Brownie mit Vanilleeis
und geschlagene Sahne

Wir empfehlen:

Ein Glas 0,5l von unserer

Rhabarber-Schorle

Sonntag den
26.04.2026



“Spargelsuppe“

Cremesuppe vom weißen Spargel mit
geschlagener Sahne und Croutons

“Knusper Spargel“

Spargel in der Pankomehl-Panade mit Schinken & Käse
auf frischer Sauce Remoulade mit Tomatenwürfel
dazu Kartoffelsalat dazu Salatteller

“Bärlauch-Cordon bleu“

Cordon bleu mit Frischkäse-Bärlauch-Schinken
Füllung in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren
und lauwarmen Kartoffelsalat dazu Salatteller

“Bärlauch-Käse-Knödel“

Bärlauch-Serviettenknödel mit Parmesan
auf Rahmgemüse und Salatteller

“Pfannkuchen Supp'n“
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch
und Pfannkuchenstreifen

“Südtiroler – Schnitzel“
Gebackenes Schweineschnitzel mit Südtirolerspeck,
Röstzwiebeln, Käse überbacken
und Pommes frites dazu Salatteller

Gemischtes Holzofenbrad'l (Sur- & Schweinebraten)
mit Bratensaftl und zweierlei Knödel
dazu Salat

“Zwiebelrostbraten“
Rinderlendensteak mit Speck-Zwiebelsauce,
Röstzwiebeln und Pommes frites dazu Salatteller

“Waidlerpfandl“
Schweinefilet mit Pfifferlings-Steinpilzsoße
auf glasiertem Gemüse und Spätzle dazu Salatteller

“Spargel & Kräuterschnitzel“
Gebackenes Schweineschnitzel vom Strohschwein in der
Kräuterpanade mit Sauce Hollandaise auf
Stangenspargel und Butterkartoffeln dazu Salat

“Grillteller“
Schweinefilet, Putensteak, Rindersteak vom Grill mit
Würstl und Pommes frites dazu Salatteller

“Schweinebraten aus dem Holzofen“
mit Dunkelbiersaftl und Kartoffelknödel
dazu Salatteller

“Filet überbacken“
Schweinefilet mit Champignonsoße & Käse überbacken
dazu Pommes frites und Salatteller

“Surbraten aus dem Holzofen“
mit Bratensaftl und Reiberknödel
dazu Salatteller

“Zander in Körnermantel“
Gebackenes Zanderfilet in der Kräuter- Körnerpanade
mit Sauce Remoulade auf Kartoffelsalat
und Salatteller

“Filet in Pfeffer“
Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße auf Gemüse
und Kroketten dazu Salatteller

“Kasspotz'n“
Spätzle mit zweierlei Käse und Röstzwiebeln
dazu Salatteller

“Kalbsbackerl“
Geschmortes Milchkalbsbäckchen mit Portweinsoße mit
gebratenem Spargel und Bärlauch Püree
dazu Salatteller