



## Unsere Tages-Empfehlungen

### Vorspeisen

**Tafelspitzbrühe mit Wildpflanzlerl | 5.90**

**Schweizer Frischkäse-Bergkäse-Pralinen**  
im Nussmantel, mit Apfel-Rosmarin-Ragout,  
auf Feldsalat

9.90 | dazu Südtiroler Speck + 2.50

Unsere Wein-  
Empfehlung

**2019 „Gago“  
Telmo Rodriguez**

Kraftvoller, intensiver  
Rotwein, im Holzfass  
ausgebaut.

Toro, Spanien

1/4l 11.90 | 1/8l 9.90

Flasche 0,75l 33.00

Und sonst gibt's heut noch  
solange der Vorrat reicht

**Duett von Felchen- und Zanderfilet**

auf Wirsing mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln | 28.70

**1/4 Bauern-Gans**

mit Reiberknödel und Selleriesalat | 29.90

**Schmorbraten vom Hemauer Weiderind**

in kräftiger Rotweinsauce, Semmelknödel und buntem Salat | 21.90

**Entrecôte „Parisienne“**

Dry Aged Ribeye-Steak auf Pfefferrahmsauce,  
dazu hausgemachte Kroketten & Brokkoli | 32.90

**Zweierlei vom Abensberger Spanferkel**–knuspriger Bauch & zarter Rücken  
mit Reiberknödel und Speckkrautsalat | 20.90

Zum süßen  
Abschluss

**Hausgemachter Nuss-Kuchen**  
mit Malaga-Eiscreme & Sahne | 6.90