

Tageskarte 01. Februar

Unsere Getränkeempfehlungen

| | | <i>Euro</i> |
|-----------------------|---|-------------|
| Aperitif: | Glas Champagner Heidsieck | 0,1l 9,50 |
| Aperitif alkoholfrei: | Alkoholfreier Negroni mit Laori, Eiswürfel und Orangenscheibe | 0,1l 6,50 |
| Weißwein: | 2024 Grüner Veltliner, Weingut Mantler, Österreich | 0,1l 4,70 |
| Rotwein: | 2021 Cuvée „Lebenskünstler“, Dornfelder & Domina, Zang, Franken | 0,1l 4,70 |

SONNTAGSBRATEN € 22,90



KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH (Grillwammerl)

mit Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut
und zweierlei Knödel

EIN SCHUSS, EIN TOR, EIN SCHNITZEL!

Vom Strohschwein

| | |
|---|-------|
| JÄGERSCHNITZEL mit Champignonrahm, Mandel-Brokkoli und Butterspätzle | 22,90 |
| MÜNCHNER SCHNITZEL in Senf-Meerrettich-Panade mit Kartoffel-Gurken-Salat | 22,90 |
| CORDON BLEU mit Röstkartoffeln und kleinem Blattsalat | 22,90 |



Klassisch vom Kalb

| | |
|--|-------|
| WIENER SCHNITZEL mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren | 28,90 |
|--|-------|

Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| BUCHENHAIN SALAT Blattsalat mit Joghurtdressing, Brezncroûtons, Radieserl, Kresse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Gurke und Kirschtomaten | 11,50 |
| ➤ mit hausgebeiztem Saibling | + 8,50 |

Suppe

| | |
|--|------|
| TOMATENCREMESUPPE mit Schnittlauchsahne | 7,90 |
|--|------|

Vegetarisch & Fisch

| | |
|---|-------|
| GEBACKENER CAMEMBERT mit Preiselbeeren, Salatkugeln und Baguette | 13,90 |
| GEGRILLTES SAIBLINGSFILET mit Proseccoschaum, Marktgemüse und Ofendrillingen | 28,90 |

Wildes Geflügel

| | |
|--|-------|
| GEBRATENE FASANENBRUST mit Madeira Jus, gegrilltem Wirsing und Steinpilzgnocchi | 25,90 |
|--|-------|

Dessert

| | |
|---|------|
| BIRNEN-TOPFENSTRUDEL mit Preiselbeer-Vanillerahm | 9,90 |
|---|------|

Betriebsferien

Montag, 2. Februar bis einschließlich Freitag, 13. Februar 2026