

Tageskarte 01. Februar

Unsere Getränkeempfehlungen

Euro

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, Salatbukett 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