



Tageskarte 07. Oktober

Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif:	Freixenet Solare Spritz Taste of Spanish Citrus & Rosemary (11%vol.)	0,3l	8,50
Alkoholfrei:	Freixenet Solare Spritz alkoholfrei	0,3l	7,50
Weißwein:	2025 Weißer Burgunder Leopold – Weingut Von Winning	0,1l	4,70
Rotwein:	2023 Valpolicella Classico – Contramalini	0,1l	4,70

Wir verlängern die Wiesen

Hofbräu Oktoberfestbier 0,5l € 5,70

ein starkes, untergäriges Festbier mit einem Alkoholgehalt von 6,3 % Vol.
und einem Stammwürze-Gehalt von 13,7 %.

Mittagsgericht € 12,90

GEBACKENER CAMEMBERT
mit Toast und Salatbouquet
als Menü: mit Gurkensalat + € 4,00

Schmankerl

HAUSGEMACHTER O'BATZDA mit Zwiebelringen, Salzstangerl und Bauernbrot	10,90
STEINPILZ-CONSOMMÉE mit Thymian-Grießnockerl	7,90
KALBSTAFELSPITZ gesotten mit Krensauce, Wurzelgemüse und Kartoffeln	25,90
LAMMKARREE im Pistazienmantel, dazu Hokkaido-Püree und Mandelkroketten	31,90

Vegetarisch und Fisch

TORTELLINI mit Ricotta-Kürbisfüllung in Salbeibutter	24,90
DORADENFILET auf Perlgrauen-Risotto mit konfierten Kirschtomaten	27,90
GANZE FORELLE „Müllerin Art“ von der Aumühle mit Salzkartoffeln und kleinem Sauerrahm-Gurken-Dill-Salat	29,90

Dessert

ZWETSCHGENSTRUDEL mit Sahne und Malaga Eis von der Eismanufaktur Cramer	9,90
---	------



Event-Vorschau

Samstag, 10. Oktober ab 10:00 Uhr
22. Oldtimertreffen mit Live Musik von „THE MEVERIX“ im Biergarten