



Tageskarte 09. 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 € 15,90

GEBACKENES ROTBARSCHFILET mit Remoulade
und Kartoffel-Radieserl Salat

als Menü: mit 1 Kugel Vanilleeis mit heißen Kirschen + € 4,00

Schmankerl

STEINPILZ-CONSOMMÉE mit Thymian-Grießnockerl	7,90
HAUSGEMACHTER O'BATZDA mit Zwiebelringen, Salzstangerl und Bauernbrot	10,90
FRISCHE SCHWAMMERL in Kräuterrahm mit Semmelknödel	19,90
KALBSTAFELSPITZ gesotten mit Krensaucе dazu Wurzelgemüse und Kartoffeln	25,90

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

KÜRBIS CREME BRÛLÉE mit Schokoladeneis	8,90
--	------

Event-Vorschau

KUCHEN BUFFET MIT STUBENMUSIK

25. Oktober

29. November

6. Dezember

20. Dezember

Immer von 14-17 Uhr!

