

A Schluckerl zum Ankommen

„Bubbles against troubles“ 2024

Deutscher Perlwein

Christian Stahl, Auernhofen/Maindreieck – Franken 0,1l 4,10

„Wuiderer Spritz“

Birne / aufgefüllt mit Prosecco und Soda / frischer Rosmarin 8,10

Schnitt vom Augustiner Dunkel im Weinglas 3,80

Herbst-Rot im Glas – unser Wein-Tipp der Saison

Rubin Carnuntum Zweigelt 2022 (bio)

ARTNER, Höflein - Carnuntum 8,80

Zweigelt, der Reserve-Kategorie aus dem Eichenholzfass; rauchig-würzig unterlegte Nuancen von Nougat und Sauerkirsche; am Gaumen mit gutem Körper, elegant, langer von Frucht getragener Nachhall.

Cuveé Incognito 2021

PHILIPP KUHN, Laumersheim / Deutsche Weinstraße - Pfalz 8,00

Die Rebsorten in dieser Cuveé sind unbekannt – Incognito eben! Aromen von Cassis und Kirsche, rauchwürzige Holznoten, eleganter Körper mit wunderbaren Fruchtakzenten und weichen Tanninen.

Des passt zam

Schweinsbraten & ein frisch gezapftes Helles vom Fass

Ofenfrische Bauernente & ein Glasl Zweigelt

Ochsenbackerl & ein Glasl Cuveé Incognito

Zwiebelrostbraten & Dunkles Bier vom Fass - im Steinkrug serviert -

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte gerne jederzeit an.

Weinkarte



Tageskarte



English Menu



Kleine Gschmackerl vorweg

„Dreierlei Gschmier“

Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse / Griebenschmalz / Honig-Senffrischkäse
dazu ofenfrisches Bauernbrot 10,90

„Lochkaskupferl“ zum Dazwischenbeißen

Bergkaswürferl / Feigensenf 5,00

„Haderner Obatzi“

rote Zwiebeln / Essiggurkerl / Bauernbrot / Brezn 12,70

Rinder-Carpaccio

marinierte Kräutersaitlinge / Bergkäse / Zitronenöl / würziges Ciabatta 15,90

Aus der Suppnkuchl

Kräftige hausgemachte Rindsbrühe

Gemüsestreifen / Schnittlauch

wahlweise mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknöderl 6,90

Kürbiscremesuppe -vegan-

Kokosmilch / Ingwer / Chili / geröstete Körndl / Kürbiskernöl 7,50

Fleischlos deftig

„Kasspatzn“

gebackene Zwiebeln / Schnittlauch 15,90

Risotto-Gaudi -vegan-

Kürbis / Apfelragout / gebräunte Mandeln / Gartenkresse 17,90

Pikantes Schwammerlgulasch -vegan-

Schwammerl / Zwiebeln / Lauch / Paprika / Kartoffelstampf 17,90

Weils ned Wurst ist

2 Stück „kesselfrische“ Weißwurst vom Metzgermeister Magnus Bauch

süßer Senf / Brezn -täglich bis 14:00 Uhr- 8,90

„Most famous Currywurst“

Pommes Frites / hausgemachte pikante Soße 16,80

Würstl-Trio - Polnische, scharfe Krainer, Schweinswürstl -

Augustiner-Weißbierkraut / geriebener Meerrettich / Kartoffelstampf 17,90

Herzhafte Salatliebe

Steirer Bauernbowl - mit Orangen-French-Dressing -

bunte Blattsalate / gebackene Hendlstückerl / Kartoffelsalat / Krautsalat
geröstete Körndl / steirisches Kürbiskernöl 18,50

„Herbstglück“ - mit Orangen-French-Dressing -

bunte Blattsalate / Tomate / Gurke / rote Bete / Granatapfel -vegan- 15,90

zusätzlich mit glaciertem Hokkaido-Kürbis -vegan- 17,90

zusätzlich mit Garnelenspieß vom Grill 19,90

Kleiner Beilagensalat 5,90

Speck-Krautsalat oder Kartoffel-Vogerlsalat 4,90

Lieblingsschmankerl

Ofenfrischer Schweinsbraten -aus dem Halsgrat-

Kartoffelknödel / Augustiner-Dunkelbiersoße 17,70

Unser Zwiebelrostbraten -aus der Rinderlende-

Käse-Krautspätzle / Schalotten-Rotweinssoße / Backzwiebeln 29,60

Wiener Schnitzel -vom Kalb-

wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Vogerlsalat oder Pommes Frites 28,90

Ofenfrische Bauernente

Kartoffelknödel / Apfel-Blaukraut / kräftige Rotweinssoße ¼ 22,50 ½ 31,60

Geschmorte Ochsenbackerl -7 Stunden geschmort-

kräftige Portweinssoße / buntes Röstgemüse / Kartoffelgratin 23,90

Pfeffriges Wildschweinsugo

Kürbis / geschmorte Schwammerl / Bandnudeln / geriebener Bergkäse 24,90

Aus Fluss und Meer

Seehechtfilet im Breznmantel

Kartoffel-Vogerlsalat / Remoulade / Zitrone 18,90

Lachsfilet -auf der Haut gebraten-

Risotto / Kürbis / Apfel / Mandeln 22,50

Süße Schlemmereien

Unsere Apfelkücherl

im Augustiner-Bierteig / Zimt-Zucker / Vanilleeis / Schlagrahm 9,90

Gebrannte Grieß-Mousse

hausgemachtes Zwetschgen-Kompott / Karamellsoße 9,90