

Sonntag, 27. November 2022

Bayerische Festtagssuppe mit Grießnockerl,
Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen € 4,90

Cremige Kürbissuppe „Steirische Art“
mit gerösteten Kernen und Kernöl € 5,90

„Vitello Tonnato“ Scheiben von gekochtem Kalbfleisch
in würziger Thunfischsauce, Tomatenwürfeln,
Rucola und Oliven, dazu Ciabatta € 10,40

Hirschedelgulasch mit Semmelknödel und hausgemachtem
Goldacher Apfelblaukraut € 16,90

Hirschbraten in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne,
Apfelblaukraut, Eierspätzle und glasierten Maroni € 18,90

„Wildererplatte“ Hirschbraten und Hirschmedaillons mit
zweierlei Saucen, Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und
hausgemachten Eierspätzle € 22,90

Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat € 11,40

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 11,90

½ gegrillte knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel
und gemischten Salatteller € 12,90

Kalbsrahmbraten mit feiner Rahmsauce,
dazu hausgemachte Eierspätzle und Salatteller € 14,90

Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites und Salat € 13,90

Ochsensaftbraten in Rotwein geschmort
mit Goldacher Apfelblaukraut und Semmelknödel € 13,90

„Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamico-
dressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen,
Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta € 13,90

Putensteak „Schwäbische Art“ mit cremigen Rahmschwammerl,
Käsespätzle und Salatteller € 14,40

Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
und cremigen Goldacher Rahmwirsing € 14,90

<i>Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet an Kürbisrahmnudeln mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	€ 16,40
<i>Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites</i>	€ 16,90
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	€ 19,90
<i>Gebratene Edelfischfilets „Müllerin Art“ (Lachsforelle, Zander, Barsch) und Scampì mit flüssiger Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln dazu Blattsalat</i>	€ 19,90
<i>„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico-dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampì und Muschel, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta</i>	€ 19,90
<i>Bayerisches Bullenlendensteak „Herren Art“ (roh ca. 240 Gramm) rosa gebraten mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Röstkartoffeln</i>	€ 23,90

Für unsere Vegetarier

<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken, dazu Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	€ 10,40
<i>Cremiges Kürbisrisotto mit Kürbiskernen, Kernöl, gebratenen Champignons, Rucola und gehobelter Parmesan</i>	€ 11,90

Als Dessert empfehlen wir

<i>Hausgemachte Bayerisch Creme mit Beerenragout, Vanillekipferlparfait und Schokoladeneis</i>	€ 8,40
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,40
<i>„Nußknackerbecher“ mit Walnußeis, Eierlikör, Krokant, Schokoladenflocken und Sahne</i>	€ 6,40
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 6,40
<i>„Opa´s Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 6,40
<i>Hausgemachte Apfelkücherl im Bierteig gebacken, mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,40
<i>„Neuwirt´s Dessertteller“ mit buntem Allerlei</i>	€ 8,90