

Tageskarte

Vorspeisen / Suppen

02.10.2026

Kleiner gem. Gärtnersalat mit Hausdressing € 6,00
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen € 6,00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen € 7,00

Augustiner Wies'n Bier
0,5 ltr, 6,3 % Vol. € 5,40

**Frischer roter und weißer
Fränkischer Federweißer
Glas 0,2 ltr. € 4,50
Weingut Schmitt Bergtheim**

Vegetarisch

Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur € 15,50

Salatempfehlung

Gebratene Rinderlendenstreifen auf großen Gärtnersalat mit Balsamicodressing € 20,80

Gebratene marinierte Putenstreifen auf großen Gärtnersalat mit Hausdressing € 15,90

Gebackenen Feta mit Oliven und Peperoni auf großen Gärtnersalat mit Hausdressing € 16,50

Fischgericht des Tages

Gebackene Calamari an Salat mit Remoulade € 15,90

Unsere bekannten Schmankerl

Krustenbraten vom Wammerl mit 2 Semmelknödel € 16,90

Portion Krautsalat € 4,50

Geräuchertes Wammerl mit Semmelknödel und Sauerkraut € 15,90

Hirschgulasch mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren € 23,90

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Bratensauce € 27,90

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle € 25,90

„Schwabenteller“ Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Pilzrahmsauce € 20,90

Schweinelenndchen „Allgäuer Art“ mit hausgemachten Spätzle und Käserahmsauce € 15,90

Jägerbraten vom Schwein mit hausgemachten Spätzle € 18,40

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes € 16,90

Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat € 17,90

2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensauce € 13,90

Saures Kalbslüngerl mit Semmelknödel € 13,90

Essigknödel mit Zwiebeln und Essiggurke € 11,50

Dessert – Süße Sachen mit Liebe gemacht

Affogato mit Vanilleeis € 4,20

1 Apfelkücherl mit einer Kugel Eis nach Wahl € 4,90



Lebensmittelinformationsverordnung erhalten Sie auf Wunsch die Liste der 14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Wir weisen darauf hin, dass wir alle in der Liste genannten Zutaten verarbeiten.