



# Tageskarte

## Suppe

Bärlauch Cremesuppe mit Brotwürfel und Sahnehaube 5,40 €

## Hauptgang

Gemüsecurry im Reisrand mit Joghurt 12,90

Geschmorte Schweinebäckchen in Biersauce mit Semmelknödel und Karotten-Krautsalat 14,90 €

Rehpfanzerl an Rotweinsauce mit gemischten Rahmpilzen,  
Speckbohnen und Reiberdatschi 15,90 €

Gnocchi auf Bärlauch Sauce mit Räucherlachs, Rucola, Parmesan und Käse Chip 15,40 €

Pulled Pork in der hausgemachten Sesamsemmel mit Kraut-Karottensalat,  
frittierten Kartoffelspalten und Kräuter Dip 16,90 €

### Pulled Pork

ist ein typischer Vertreter der niedrig Temperatur und langsamen Garens. Während der Garzeit von 10-15 Stunden werden Würzsauces aufgetragen. Durch diese lange Garzeit zerfällt das Fleisch in kleine Stücke—Pulled sehr, sehr zart und echt guad

Gebratene Leber mit Zwiebeln, Speck, Apfelscheibe,  
Salzkartoffel und Salatteller 15,90 €

### „Bärlauch Schnitzel“

Gefülltes Schweineschnitzel mit Bärlauch Frischkäse, Sauce, frittierten  
Kartoffelspalten und Karotten-Krautsalat 17,90 €

Rehgulasch mit Rahmschwammerl Sauce, gefüllter Preiselbeerbirne,  
Semmelknödel und Blaukraut 19,80 €

## Schwein`s Braten a moi anders

Frischer Schweinebraten von der Schulter an ungarische Paprika Sauce mit  
Brezen-Quarkknödel und Kartoffel-Kraut-Specksalat 13,40 €

Frischer Schweinebraten von der Schulter an Rahmschwammerl Sauce,  
Spätzle und Kartoffel-Kraut-Specksalat 13,40 €

## Dessert

Gebackene Apfelradl mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Zerlei hausgemachte Sorbet von Kirsche und Passionsfrucht  
mit frischen Früchten und Sahne 6,40 €

