

## Wochenkarte

### Suppen und Salate

Postsuppe		6.50
Rinderkraftbrühe aus Markknochen gekocht Grießnockerl   Leberspätzle   Gemüsestreifen		
Kürbis-Kokos-Suppe	vegan	9.00
Ingwer   Curry   Kürbiskerne & Kürbiskernöl		
Kleiner bunter Salat	vegan	6.50
gemischter Salat vom Gärtner Böck   Gurken   Karotten Paprika   Tomate   Croûtons   Balsamico-Dressing		
Großer bunter Salat	vegan	11.50
- mit Thymianhonig gebratenem Ziegenkäse		14.50
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen		16.50
- mit gebratenen Rinderlendenstreifen		18.50

### Hauptspeisen

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl		14.50
Schalottensoße   Kartoffelpüree mit Nussbutter verfeinert Röstzwiebeln		
Hähnchenbrust im Speckmantel		18.00
Rahmschwammerlsoße   Kräuterspätzle		
Bayrisches Cordon Bleu		16.50
Schweinelende   Schwarzwälder Schinken   Obatzda Kartoffel-Gurken-Salat		
Gefüllte Gnocchi	vegetarisch	17.50
Spinat & Ricotta   Salbei-Nussbutter   Parmesan		

### Süßes

Affogato		5.00
Espresso   Vanilleeis		
Eisspezialitäten		2.00
Vanille   Schokolade   Erdbeersorbet   weiße Schokolade mit Mohn   Haselnuss		

### **Mittagsschmankerl** **von 11:30 bis 15:00 Uhr**

#### **Montag**

**Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust**  
**Makkaroni | Sahne**  
**10.50**

#### **Dienstag**

**Saftige gebratene Hühnerkeule**  
**Tomatenreis | kleiner Salat**  
**12.50**

#### **Mittwoch**

**Zweierlei Knödel**  
**Spinat & Rote Bete | Meerrettichsauce**  
**9.50**

#### **Donnerstag**

**Gebackenes Rotbarschfilet**  
**hausgemachte Remouladensoße**  
**Kartoffel-Gurken Salat**  
**12.50**