

## Tageskarte

<b>Zum Aufwärmen: Heißer Glühwein</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kinderpunsch</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Hot Aperol</b>	<b>5,90 €</b>

### **Unsere Weinempfehlung:**

**Appassite, Epicuro, Italien 0,25 l** 8,40 €

Der Epicuro Appassite Rosso Passito wurde aus getrockneten Trauben erzeugt. Die Cuvée aus Primitivo und Nero d'Avola zeigt eine fruchtbetonte Nase mit Aromen von Pflaumen, Rosinen, Kirschgelee, Pfeffer, Zimt und Veilchen. Am Gaumen fleischig, sehr samtig und weich, viel Frucht, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall. 97 Punkte von Luca Maroni.

**Entenleberknödelsuppe** 6,50 €

**Gröstelpfanne mit Kartoffeln, Bratenfleisch, Wammerl, Zwiebeln und Spiegeleiern** 12,90 €

**Rosa gebratenes Rehrückenfilet auf Steinpilzrahm, dazu Spätzle und Blaukraut** 26,90 €

**Lendensteak vom Bio-Almrind auf Pfefferrahmsoße, dazu Mandelrokkoli und Kartoffelkroketten** 33,30 €

**„Gschwoine“ mit Kartoffelsalat und Bratensoße** 8,90 €

**Rehpflanzerl auf Rahmwirsing dazu Kartoffelgratin** 19,90 €

**Gebackenes Eggstätter Karpfenfilet mit Kartoffelsalat** 21,00 €

**Bratapfel- und Nougatknödel mit Zwetschgenröster 9,90 € (15 min. Kochzeit)**

**Vanilleeis mit Kürbiskernöl und -kernen 5,50 €**

**Käsekuchen 4,30 €**

**Schoko-Kirschtorte 4,70 €**

Frisch aus Jamaika eingetroffen: **„Companero“ Elixir Orange, 2cl 6,90 €**

An der Nase ist der Compañero Ron Elixir Orange süß und rund mit einem Duft von Orange und Kokosnuss. Das sind die ersten Eindrücke, die wir von diesem fantastischen Elixir wahrnehmen. Am Gaumen weich und vollmundig - exquisit mit süßen Aromen von Orange und einem Hauch von Kokosnuss. Ein wundervoller Rumlikör, ideal für Leckermäuler.