

Speisekarte

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 und von 17.30 bis 20.30 h

€

Kürbiskremsuppe 6,90

Gebratene Gänseleber auf Blattsalat, Himbeerdressing (Vorspeise) 14,90

Griebenschmalz mit Bauernbrot vom Biobäcker Steingraber 7,90

Prost! Auf an griabigen Kirta

Mirtillo - Winzersekt mit Blaubeerlikör vom Freihof € 5,70

Ayinger Kirta-Bier vom Faß € 4,80

Fränk & Ginger - alkoholfrei, fränkischer Quittensaft & Ginger Ale € 5,50

Vegetarisch & Fisch:

Kürbis-Ravioli mit Gemüsestreifen und geriebenem Bergkäse 19,90

Filet vom St. Petersfisch auf Kürbiskraut, Salzkartoffeln 25,50

Schmankerl zu Kirchweih am Samstag & Sonntag, 18. & 19. Oktober

Viertel Kirta-Ente € 19,90

Viertel Kirta-Gans - auf Vorbestellung € 29,50
jeweils mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Dazu empfehlen wir vom Bio-Weingut Heinrich, Gols, Burgenland

CHARDONNAY Leithaberg, kräftiger Weißer, im Holzfaß ausgebaut € 9,90

GABARINZA - Rotwein-Cuvée von Zweigelt, Merlot & Blaufränkisch € 9,90

Elkes Kirta-Nudel, schmalzgebackener Spitzkrapfen mit Rosinen € 4,90

Wildgulasch mit Preiselbeeren, Blaukraut & Semmelknödel 23,50

Filet vom bayerischen Strohschwein

auf Schwammerlrahmsoß, Brokkoli & Spätzle 22,90

Kräuter für die Gans: J.R. Kräuterbitter vom Ruck aus Franken 2 cl / € 5,50

Quittenbrand vom Franzl aus Oberkorb bei Dorfen 2 cl / € 7,90

Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis 10,90

Schokoladenmousse 9,90

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 5,50

Wir behalten uns vor für Beilagenänderungen einen Aufpreis von mind. 50 Cent zu berechnen. Preis kleine Portion ~ 75 %