



**Von 22.12. - 24.12.2025
ist unser Gasthaus geschlossen.**

**An den beiden Weihnachtsfeiertagen
25.12. und 26.12.2025 kochen wir für Sie:**

Maronencremesuppe Blätterteig-Mohnstangerl	5,80
Gebratenes Zanderfilet Gemüse Kürbisbutter Kartoffel	14,80
½ Bauernente Blaukraut Kartoffelknödel	21,70
Wildschweinrollbraten Wacholdersoße Spätzle Blaukraut	18,60
Hirschgulasch Semmelknödel Preiselbeeren	12,80
Kalbsrollbraten Dunkelbiersoße Gemüse Semmelknödel	12,80
Geschmorte Rinderbackerl Burgundersoße Zwiebel-Kartoffelpüree	13,80
Gekochter Rindertafelspitz Meerrettichrahmsoße Kartoffel Kren	12,50
Schweinsfilet im Ganzen gebraten Pilzrahmsoße Spätzle	15,20
Schweinsbraten Dunkelbiersoße Sauerkraut Semmelknödel	10,50
Gebackenes Schweinsschnitzel Kartoffelsalat <i>oder</i> Kartoffeln <i>oder</i> Pommes	10,50
Penne Gorgonzolarahm karamellisierte Walnüsse Birne	10,60
Gemüse-Linsencurry Kokosmilch Kartoffel *vegan*	10,30
Hausgemachte Preiselbeersahnetorte	3,80
Hausgemachter Käseblechkuchen	3,50

Am Wochenende 27. und 28.12.2025 gibt es:

Rinderkraftbrühe Leberspätzle	4,50
Gebratenes Kap-Seehechtfilet Mandelbutter Rahmwirsing Kartoffel	11,40
Rindsroulade Blaukraut Kartoffelpüree	14,50
Sur- und Schweinsbraten Dunkelbiersoße Sauerkraut Semmelknödel	11,70
Gebackenes Schweinsschnitzel Kartoffelsalat <i>oder</i> Kartoffeln <i>oder</i> Pommes	10,50
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse Kartoffelsalat	12,50
Waldpilze in Rahmsoße Semmelknödel	10,60
Waldbeeren-Baiser-Kuchen	3,80

**Vorbestellung für Essensabholung unter 08571 91180.
Alternativ zum Einweggeschirr: Wir befüllen gerne Ihr mitgebrachtes Geschirr.**