



# HERBST SPECIALS

## BIOKARTOFFELN VOM EIGENEN FELD (BIOKREISZERTIFIZIERT)

- unsere Kartoffeln haben wir heuer selbst angebaut
- unsere Sorten: Otolia, Emanuelle, Simonetta & Purple Rain
- regional & nachhaltig produziert und vor allem KÖSTLICH



## DONNERSTAG & FREITAG Herbst Highlights Menü

- wechselndes 3-Gänge mit dem besten, was der Herbst zu bieten hat incl. Aperitif € 45,00 (das Menü sehen Sie auf unserer Homepage)

## SONNTAG gemütlich & deftig

- am Sonntag ist Bradltag
- Kartoffelbradl mit unseren eigenen Biokartoffeln & weitere Sonntagsschmankerl aus dem Reindl





# DRINKS

## APERITIF

|                                 |      |        |
|---------------------------------|------|--------|
| Secco, trocken, Baden           | 0,1l | € 4,50 |
| Biosecco rosé, Bioweingut Hofer | 0,1l | € 6,00 |
| Campari Orange                  |      | € 6,00 |
| Martini bianco                  |      | € 5,00 |

## BIERE

|                                                                                                                            |       |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Augustiner Helles                                                                                                          | 0,50l | € 4,10 |
| Augustiner Pils                                                                                                            | 0,33l | € 4,10 |
| Augustiner Weißbier                                                                                                        | 0,50l | € 4,30 |
| Augustiner Dunkel                                                                                                          | 0,50l | € 4,10 |
| Augustiner Edelstoff                                                                                                       | 0,50l | € 4,50 |
| König Ludwig Weißbier dunkel / leicht                                                                                      | 0,50l | € 4,30 |
| Neumarkter Lammsbräu Weißbier / dunkel  | 0,50l | € 4,30 |
| Neumarkter Lammsbräu Bier               | 0,33l | € 3,90 |
| Augustiner Helles                       | 0,50l | € 4,10 |

 alkoholfrei





## WEINGENUß

### WEIßWEINE

|                                                               | 0,1l   | 0,2l   | 0,75l   |
|---------------------------------------------------------------|--------|--------|---------|
| LUGANA<br>Weingut Zenato, San Benedetto, Venetien             | € 5,00 | € 9,50 | € 32,00 |
| LUGANA, Il Frati<br>Weingut Ca dei Frati, Venetien            | -      | -      | € 42,00 |
| TUGANA Grauburgunder<br>Weingut Hunn, Baden                   | € 4,00 | € 8,00 | € 27,00 |
| WEIßBURGUNDER Demeter<br>Weingut Kopp, Baden                  | € 5,00 | € 9,50 | € 32,00 |
| CHARDONNAY<br>Weingut Kageneck, Baden                         | € 4,00 | € 8,00 | € 27,00 |
| GRÜNER VELTLINER "Klassik"<br>Weingut Beyer, Niederösterreich | € 4,00 | € 8,00 | € 27,00 |

### ROSÉWEINE

|                                                     |        |        |         |
|-----------------------------------------------------|--------|--------|---------|
| ROTLING, feinherb<br>Bioweingut Riffel, Rheinhessen | € 4,00 | € 8,00 | € 27,00 |
| PINOT NOIR, rosé<br>Badischer Winzerkeller          | € 4,00 | € 8,00 | € 27,00 |



## ROTWEINE

|                                                  | 0,1l   | 0,2l   | 0,75l   |
|--------------------------------------------------|--------|--------|---------|
| Primitivo I Muri<br>Vigneti del Salento, Apulien | € 5,00 | € 9,50 | € 32,00 |
| Chianti Le Ginestre<br>Riserva, Toscana          | € 4,50 | € 8,50 | € 29,00 |
| Zweigelt "pur"<br>Weingut Stieglmar, Burgenland  | € 4,00 | € 8,00 | € 27,00 |
| Cuvee Noir<br>Weingut Hunn, Baden                | € 4,00 | € 8,00 | € 27,00 |
| Merlot Tollo terre di Chieti,<br>Abruzzen        | € 4,00 | € 8,00 | € 27,00 |







# LIEBLINGSGERICHTE

|                                                                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>VORSPEISENSALAT</b><br>Granatapfelkerne   karamellisierte Nüsse                                                                                     | € 7,50  |
| <b>HERBSTLICHE KARTOFFELSUPPE</b><br>Croutons                                                                                                          | € 7,50  |
| <b>WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN</b><br>Bratkartoffeln   Preiselbeeren                                                                                  | € 14,50 |
| <b>CURRYWURST</b><br>mit selbstgemachter, pikanter Sauce & Steak Fries                                                                                 | € 12,00 |
| <b>BBQ DRY AGED BURGER</b><br>Brioche Bun   Dry Aged Patty   BBQ-Sauce   Speck   Käse<br>Gurke   Tomate   BBQ-Sauce   Eisbergsalat<br>dazu Steak Fries | € 18,00 |
| <b>PULLED PORK BURGER</b><br>Brioche Bun   Coleslaw   BBQ-Sauce   Pulled Pork<br>dazu Steak Fries                                                      | € 16,00 |
| <b>RÖSTI (aus Biokartoffeln vom eigenen Feld)</b><br>Räucherlachs   Dillschmand                                                                        | € 12,50 |
| <b>ZWIEBELROSTBRATEN VON DER RINDERLENDE</b><br>Kartoffel- Gemüsegrössl                                                                                | € 26,00 |
| <b>GULASCH VOM AITRACHTALER HIRSCH</b><br>Spätzle   Blaukraut                                                                                          | € 19,00 |





# THE GREEN SIDE

## Veggi & Vegan

### KARTOFFELTASCHERL

(aus Biokartoffeln vom eigenen Feld)

Morchelrahm

€ 19,50

### ROTE BEETE RAVIOLI

Pfifferlinge

€ 17,50

### HERBSTLICHE SALATBOWL

mit eingelegten Birnen | Pinienkernen

Granatapfelkernen 

€ 15,00

mit grantiniertem Ziegenkäse & lila Kartoffelchips 

€ 17,00

### FALAFELLBOWL

gebratene Kürbisspalten | geröstete Kerne

€ 17,00

### KNÖDELTRIO

Kräuter | rote Beete | Spinat

braune Butter | Parmesan

€ 16,00



VEGAN



VEGGIE



# HERBSTLICH SÜSS

## SCHOKOLADENMOUSSE

Portweineigen | Pistazieneis

€ 9,00

## „SÜSSKRAM“

3erlei süße Köstlichkeiten

€ 12,50

## ZWETSCHGENKNÖDEL

(aus Biokartoffeln vom eigenen Feld)

Röster | Vanilleeis

€ 10,50

## KOMMENDE VERANSTALTUNGEN

17.11.2024 - **Altes Bier**

14.12.2024 - **KRIMI DINNER** - Der Teufel der Rennbahn

16.02.2025 - **KRIMI DINNER** - Hochzeit in Schwarz

FÜR WEITERE  
DETAILS  
UND ZUM KAUF  
DER KARTE  
SCANNEN SIE  
DIESEN QR-  
CODE.



Scan Me

PERFEKTER RAHMEN  
FÜR  
WEIHNACHTSFEIERN  
VON 5 BIS  
150 PERSONEN

Früh dran sein lohnt sich! Sichert euch euren  
Wunschtermin für eure Weihnachtsfeier!



## WEITERE GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                                                                                               |       |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Adldorfer Gourmet spritzig / natur                                                            | 0,20l | € 2,60 |
| Adldorfer Gourmet spritzig / natur                                                            | 0,75l | € 6,20 |
| Adldorfer Cola Mix                                                                            | 0,40l | € 3,80 |
| Coca Cola / Coca Cola zero                                                                    | 0,30l | € 3,60 |
| Soft                                                                                          | 0,20l | € 2,90 |
| (Apfelsaft naturtrüb / Orangen- / Rhabarber- / Johannisbeer -<br>Maracuja - / Grapefruitsaft) |       |        |
| Saftschorlen                                                                                  | 0,40l | € 4,10 |
| “Now” Bio Limonade Neumarkter Lammsbräu                                                       | 0,33l | € 3,80 |
| Holunderblüte, Orange, Zitrone                                                                |       |        |

Als Digestiv empfehlen unsere Mitarbeiter Ihnen gerne Spezialitäten aus unserem Spirituosen-Sortiment.

### KAFFEE & CO. VON DALLMAYR, MÜNCHEN

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Tasse Kaffee Crème      | € 2,90 |
| Cappuccino              | € 3,30 |
| Espresso                | € 2,50 |
| Doppelter Espresso      | € 3,60 |
| Haferl Milchkaffee      | € 3,50 |
| Latte Macchiato         | € 3,50 |
| Haferl heiße Schokolade | € 3,40 |



### TEE VON DALLMAYR, MÜNCHEN

Schwarzer Tee ( Earl Grey / Assam / Darjeeling First Flush)  
Grüner Tee / Alpenkräuter / Kamille / Waldbeere / Apfel-Birne

Glas € 3,50

