

Bankettmappe



Liebe Gäste,

Sie planen eine Feier ... unsere herzlichsten
Glückwünsche schon einmal!

Gerne tragen wir unseren Teil dazu bei, dass diese
Feierlichkeit etwas ganz besonderes für Sie wird.

Unser Familienbetrieb blickt auf eine über 100 Jahre
alte Tradition zurück, daher sind Sie bei uns in besten
Händen.

Unser Küchenteam um Kaspar Wagner verwöhnt Sie in
allen kulinarischen Aspekten.

Bei der Planung und im Service sind Gerdi und Julian
Wagner ihre ersten Ansprechpartner.

Wir haben für Sie die nächsten Seiten
zusammengestellt, damit Sie sich schon mal
ausreichend informieren können.

Liebe Gäste wir freuen uns auf eine gute Zeit

Ihre Familie Wagner

Unsere Räumlichkeiten

Raum	Personenanzahl	Besonderheit
Großer Saal	80-250 Personen	Unser Klassiker seit Jahrzehnten – perfekt für große Feierlichkeiten
Kleiner Saal	35-85 Personen	Unser kleiner Saal – optimal für die Feier die auch mal ein bisschen feiner sein darf
Jägerstube	15-40 Personen	Urig und trotzdem modern – mit bestem Blick auf das wunderschöne Hennental
Blumenzimmer	5-12 Personen	Der beliebteste Tisch im Haus – am runden Tisch lässt sich es besonders gut gehen
Stube	bis zu 30 Personen	Das Herzstück – mehr gibt's dazu eigentlich nicht zu sagen ...



Unser Hotel

Sie brauchen für Ihre Feier bei uns noch Übernachtungsmöglichkeiten ...?

Unser Haus verfügt über 10 Einzelzimmer & 20 Doppelzimmer. Auf Wunsch können wir Ihnen auch gerne Familienzimmer anbieten.

Am nächsten Tag steht Ihnen und Ihren Gästen natürlich ein reichhaltiges Frühstücksbuffet zur Verfügung.

Zimmerkategorie	Preis inklusive Frühstück
Einzelzimmer	€ 58,-
Doppelzimmer	€ 89,-
Dreibettzimmer	€ 120,-



Aufbau:

Vereinbaren Sie mit unserem Team am besten eine Zeit wann die Räumlichkeiten zum Dekorieren oder für die Band zum Aufbauen geöffnet sind.

Am Veranstaltungstag ist der Raum ab 08.00 Uhr geöffnet

Blumen/Dekoration:

Wir bereiten die Tische mit weißer oder cremefarbener Tischdecke, Servietten, Kerzen und Besteck vor. Die Blumen und Dekoration, kann gerne von Ihnen übernommen werden.

Für Stoffservietten berechnen wir € 1,00 pro Stück.

Tisch und Platzkarten müssen Sie bitte selber verteilen.

Wir empfehlen:

Blumen Siegert 08251 5631

Die Dekoration kann nach Rücksprache am nächsten Tag abgeholt werden.

Brautverziehen:

Gerne können Sie in unserem Weinkeller die Brautentführung veranstalten.

Candy Bar:

Gerne stellen wir ihnen einen Platz für ihre Candy Bar zur Verfügung.

Wir empfehlen:

Kathis Sweetkitchen Candybar

Feuerwerk:

Bitte beachten Sie, dass ein Feuerwerk bei der Stadt genehmigt werden muss.

Foto-Box:

Gerne dürfen Sie eine Foto-Box bei ihrer Feier aufstellen

Wir empfehlen:

GiuGiu Photobox

Fotograf:

Wir empfehlen

Vronigrafie 0176 43343394

Fotografie Weiss 08251 204680

Freie Trauung:

Sollten Sie eine Freie Trauung planen, kann diese gerne auf unserem Außenbereich abgehalten werden.

Friseur:

Wir empfehlen

Friseur Sander 08251 2510

GEMA:

Sollten Sie eine musikalische Begleitung haben berechnen wir Ihnen:

Großer Saal: € 75,00

Kleiner Saal: € 50,00

Jägerstube: € 20,00

Getränke:

Selber mitgebrachte Spirituosen sind bei uns nicht gestattet.

Geschenke:

Wir planen immer Tische für Ihre Geschenke bei der Bestuhlung ein.

Kuchen:

Gerne dürfen Sie Ihre Kuchen selber mitbringen.

Diese müssen aus hygienischen Gründen bei der Ablieferung und Kühlstellung komplett abgedeckt sein. Wir bitten Sie die Kuchenplatten und Hauben mit Namen zu beschriften. Die Hochzeitstorte sollte bitte nicht vor 12 Uhr mittags bei uns angeliefert werden.

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir Tellergeld pro Person € 2,00.

Wir empfehlen folgende Konditoren:

Konditorei Gulden 08251 2458

Konditorei Schenkel 08251 8870515

Korkgeld:

Selbstverständlich können Sie ihre Weine selbst mitbringen. Hierfür berechnen wir € 15,-- pro Flasche.

Menükarten:

Pro Menükarte berechnen wir Ihnen € 0,50.

Nachzuschlag:

Sie müssen nicht gehen, wenn es am schönsten ist – doch haben Sie Verständnis, dass unsere Mitarbeiterkosten nur bis 00.30 Uhr inbegriffen sind. Danach berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde € 35,00.

Parkplätze:

Unsere Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung. Das Brautauto darf natürlich direkt vor der Haustür parken. Sollten Sie einen größeren abgesperrten Bereich benötigen geben Sie uns bitte Bescheid.

Raummiete

Unsere Räumlichkeiten sind selbstverständlich kostenlos für Sie (bei Menü oder Büffet). Veranstaltungen sind bis 03.00 Uhr möglich.

Reinigung:

Wir behalten uns vor, bei starker Verunreinigung unserer Räume folgende Gebühren zu erheben:

Großer Saal: € 300,00

Kleiner Saal: € 100,00

Jägerstube: € 50,00

Taxi:

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen ein Taxi um Ihre Gäste sicher nach Hause zu bringen. Die Rechnung muss über Sie abgewickelt werden.

Trinkgeld:

Gerne dürfen Sie unseren fleißigen Mitarbeiter ein Tip zukommen lassen.



Kulinarik

Als Mitglied der Spezialitätenwirte Wittelsbacher Land, Bayerischen Küche und Falstaff Guide steht der Bezug zum Produkt und der Kontakt zum Lieferanten bei uns an erster Stelle.



Obst und Gemüse – Fruchthof Ehinger Augsburg

Backwaren – Bäckerei Bauer Aichach, Konditorei Gulden Aichach, Bäckerei Fall
Karlskron

Kuchen und Gebäck von der Konditorei Gulden, Aichach

Fleisch und Wurstwaren – Metzgerei Miller Weilach, Hofmetzgerei Ottilinger Pöttmes,

Nudeln – Lärchenhof Rinnenthal

Kartoffeln – Baumeisterhof Winden

Frischer Fisch – Fischzucht Endhart Dickelsmoor

Spargel – Gut Froschham

Käse – Naturkäserei Reissler

Eis – Bauernhof Lidl Baierberg

Bier – Hacker Pschorr

Geflügel – Bachbauernhof Holzheim, Lugeder Hof Pleiskirchen

Spirituosen – Sepp Erhard Ried

Zum Empfang

Aperitif:

Glas Prosecco auf Wunsch mit Orangensaft oder Blutorangensaft € 2,90

Kleiner Hugo Sprizz € 4,90

Kleiner Aperol Sprizz € 4,90

Kleine Holunderschorle € 3,10

Prosecco mit Himbeermark € 3,90

Prosecco mit Birnenmark € 3,90

Prosecco mit Pfirsichmark € 3,90

Kleine Bier in der Bügelverschluß-Flasche € 2,60

Kleine Weizen € 2,60

Im Winter: Kleiner Glühweinempfang im Freien mit Feuerstelle, Lebkuchen & Plätzchen € 4,90

Kleiner Snack zum Aperitif:

Parmesanstangerl € 1,50

Pizzaeckerl oder Flammkuchen € 1,50 Riesenbreze mit Wurst und Käse belegt € 75,00

Canapees mit Wurst und Käse belegt € 2,00

Suppen:

Festtagssuppe mit Brätstrudel, Pfannkuchenstreifen und Leberspätzle € 3,80

Kraftbrühe mit Leberspätzle € 3,50

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen € 3,50

Kraftbrühe mit Brätstrudel € 3,50

Brätspätzlesuppe € 3,50

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken (nur während der Saison) € 4,50

Wildrahmsuppe mit Sherry € 4,50

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 4,50

Karotten-Ingwer Suppe € 4,50

Vorspeisen:

Hausgebeizter Lachs mit Apfelmeerrettich, Roter Beete und Weißbrot € 7,90

Geräucherter Saibling vom Fischer Endhart auf Linsen, Mini Gurken,
Pflücksalat und frischem Meerrettich € 8,50

Beef Tatar vom Wittelsbacher Landoxen mit Knoblauchsoße und
geröstetem Bauernbrot von der Bäckerei Fall € 8,90

Oxenschinken vom Wittelsbacher Landoxen auf
Pfifferling-Radieserlsalat mit Balsamico € 8,90

Vitello Tonnato vom Wittelsbacher Milchkalb auf Brotsalat € 8,90



Vorspeisentrio:

Hier servieren wir Ihren Gästen 3 verschiedene kleine Vorspeisen die Sie individuell
zusammenstellen können:

Forellenpraline, Melonenspieß mit Schinken, Vitello Tonnato, Wildstrudel,
Zucchini-Lachs-Spieß, Gemüse-Anti-Pasti-Spieß, Tomate-Mozzarellaspieß, Pflücksalat mit
gebratenem Speck, Lachstatar auf Reiberdatschi, Pfifferling-Radieserl Salat,
kleine Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel-Endivien Salat, versch. Süppchen im Glas

Preis pro Person € 9,80



Mediterranes Vorspeisen-Büffet:

Zucchinirollchen mit Räucherlachs

Melonensalat mit Parmaschinken

Meeresfrüchtesalat im Weckglas

Mozzarella -Tomatenspieße

Salamischmetterlinge mit Oliven

Bruschetta mit Tomate und Champignons

verschiedene Pizzecken

eingelegtes Anti-Pasti-Gemüse

Vitello Tonnato

Preis pro Person € 12,50

Vorspeisensalate:

Bunter Salat der Saison € 3,50

Kleiner bunter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen,
Buttercroutons und Balsamico-Dressing € 6,00

Fetakäse im Haselnussmantel auf Blattsalat und Mango mit Himbeerdressing
und Baguette € 6,90

Bunte Blattsalate mit warmen Streifen von der Entenbrust vom Bachbauernhof mit
Walnussdressing und Baguette € 9,50

Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen Buttercroutons und Balsamico-Dressing € 6,50

Hauptgerichte

Vom Schwein:

Schweinefilet und Hähnchenbrust vom Grill mit Pfifferlingrahmsoße, frischem Gemüse
und hausgemachten Spätzle € 14,90

Schweinefilet im Blätterteig gebacken, mit Sauce Bearnaise,
Broccoli und Kartoffelgratin € 16,00

Schweinefilet im Speckmantel auf Tomaten-Paprikagemüse
mit hausgemachten Rösti € 14,90

Schweinefilet mit Champignonrahmsoße mit frischem Gemüse und
hausgemachten Spätzle € 15,50

Schweinefilet mit gebratenen Pilzen, Bratenjus und hausgemachten Spätzle € 15,50

Schweinefilet mit Sauce Bearnaise, Broccoli und hausgemachten Rösti € 15,50

Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Speckbohnen € 15,50

Filetspitzen vom Schwein mit Pfifferlingrahmsoße und hausgemachten Spätzle € 15,50

Grillteller

Verschiedene Medaillons vom Grill, Würstl, Speck und Kräuterbutter, dazu
Servieren wir Ihnen Pommes Frites und frisches Gemüse € 14,50

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites € 10,50

Münchner Schnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade und Kartoffel-Gurken-Salat € 12,80

Schnitzel „Altbayrisch“ mit Champignonrahmsauce und Camembert überbacken
dazu gibt's Pommes Frites € 12,80

Bergkäseschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat € 12,80

Cordon Bleu mit Käse vom Reissler und Schinken von der Metzgerei Miller
mit Pommes Frites € 12,80

Ofenfrischer Schweinebraten mit Krautsalat und Kartoffelknödel € 11,70

Vom Kalb:

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Endivien-Salat € 17,50

Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelknödelfüllung und hausgemachten Spätzle € 13,50

Geschmorter Kalbsrahmbraten mit glasierten Karotten und hausgemachten Spätzle € 15,50

Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat € 12,50

Vom Rind:

Medaillon vom Rinderfilet mit Kräuterkruste überbacken, Rotwein-Schalotten-Jus
Zuckerschotengemüse und hausgemachten Rösti € 25,50

Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu
servieren wir Ihnen Kroketten und Grillgemüse € 23,50

Rumpsteak vom Grill mit grünem Pfeffer, Kräuterbutter und Pommes Frites € 18,00

Vegetarisch:

Hausgemachte Kässpatzen mit Röstzwiebel € 8,00

Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter,
glasierten Tomaten, Pflücksalat und Bergkäse € 11,20

Kaspressknödel mit zerlassener Butter und buntem Salat € 11,20

Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken, Tomatensoße und Tagliatelle vom Lärchenhof € 12,20



Vegan:

Asiatisches Gemüsecurry
mit frischem Gemüse und Reis € 12,50

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Avocadodip € 11,20

Vegane Bowl

Linsensalat, Avocado, Tomate, Quinoa, Karotte, Edamame, Gurke,
Babyspinat, Granatapfel, Balsamico-Dressing € 11,90



Vom Geflügel:

Hähnchen trifft Garnele mit Tomaten-Paprikagemüse und Couscous € 17,50

Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Grillgemüse mit Kräuterbaguette € 13,80

Maishendlbrust mit einer Pfifferling-Kräuterrahmsauce, dazu
Servieren wir Kroketten und Mandelbroccoli € 16,50

Maishendlbrust mit gebratenem Broccoli auf Zitronenrahmnudel € 15,90

Entenbrustfilet vom Bachbauernhof, Orangen-Pfeffersoße, Zuckerschotengemüse und
Kartoffeln Dauphine € 16,50

Entenbrustfilet vom Bachbauernhof
Mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 16,50

½ Ente vom Lugeder Hof aus dem Rohr mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 18,50

¼ Gans aus dem Rohr mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 21,50

Wirtshaus Bowl
Hendlbrust, Edamame, Radieserl, Rote Beete, Kichererbsen, Karotte,
Quinoa, Babyspinat, Honig-Senf-Dressing € 12,90

Vom Fisch:

Seehecht auf Blattspinat mit süßer Senfsoße und Basmatireis € 13,50

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten auf buntem Pflücksalat mit Salzkartoffel € 17,50

Zanderfilet in der Kräuterkruste mit wildem Broccoli und Kartoffelgratin € 17,50

Lachssteak vom Grill mit Garnelen-Kräutersauce und Basmatireis € 16,00

Lachs-Cordon-Bleu mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto gefüllt auf
Tagliatelle vom Lärchenhof mit Champagnerschaum € 16,50

Lachs mit frischen Kräutern und Minitomaten in der Folie gegart
mit Salzkartoffel € 15,50

Saibling vom Fischer Endhart mit Broccoli, Salzkartoffel und
hausgemachter Sauce Hollandaise € 16,90

Filet von der Bachforelle vom Fischer Endhart mit Kartoffel-Selleriestampf und glasiertem
Karottengemüse € 16,50

Winterkabeljau vom Grill
auf Blattspinat mit süßer Senfsauce und Kräuterkartoffel € 17,50



Gerichte vom Wittelsbacher Landoxen:

Oxenbraten auf Schmorgemüse
mit Semmelknödel € 14,50

Sauerbraten mit Blaukraut und Brezenknödel € 14,50

Burgunderbraten mit Blaukraut und Semmelknödel € 14,50

Oxengulasch mit Brezenknödel € 13,80

Oxenbackerl mit Kartoffelstampf € 15,50

Oxensteak vom Grill mit Rosmarinkartoffl und Kräuterdip € 22,50

Oxenburger mit glasierten Zwiebeln, Tomate und Speck im Sauerteigbrötchen mit
hausgemachter Burgersauce und Pommes Frites € 13,20

Gesottene Oxenbrust mit Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Butterkartoffel € 14,50

Zwiebelrostbraten mit Kässpatzen und Röstzwiebel € 21,50



Wagner's Festplatten –
werden an jedem Tisch eingestellt:

Schweinefilet und Hähnchenmedaillons vom Grill, Schweinefilet in Mandelhülle

Beilagen: Spätzle, hausgemachte Rösti und frisches Gemüse

Bratensauce und Sauce Bearnaise € 16,50

Schweinefilet am Stück gebraten

Beilagen: Spätzle, hausgemachten Rösti und frisches Gemüse

Pfefferrahmsoße € 17,50

Bayrisches Büffet:

Wagner's bunt gemischter Salat am Gast serviert

Fleisch:

Schweinebraten

Knusprige Schweinshaxe aus dem Rohr

Kalbfleischpflanzerl

Kalbshaxe geschmort

Gefüllte Kalbsbrust

Spanferkelrollbraten

Verschiedene Ententeile aus dem Rohr

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Kartoffelsalat, Blaukraut,
Bayrisch Kraut, Bratenjus

Preis pro Person € 15,50

BBQ-Büffet:

Wir grillen für Sie!

Wagner's bunt gemischter Salat am Gast serviert

Rindersteak

Hähnchenbrust

Spare Rips

Lachsfilet und Garnelen

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Rote-Speck-Bohnen, Grillgemüse, Kartoffelgratin, Kräuterbutter, gebratene Pimentos (Grillpaprika), verschiedene BBQ-Soßen



Preis pro Person € 23,50

Warmes Schmankerlbüffet:

Wagner's bunt gemischter Salat am Gast serviert

Fleisch:

Schweinefilet vom Grill

Putenmedaillons vom Grill

Schweinefilet in Blätterteig gebacken

Gefüllte Kalbsbrust

Seehecht vom Grill mit Weißweinsauce

Filetspitzen von Pute und Schwein mit Pfifferlingrahmsoße

Beilagen:

Butterreis, hausgemachte Spätzle, kleine Semmel- und Kartoffelknödel, Kartoffelgratin,
Kroketten und Rösti, frisches Gemüse

Soßen:

Champignonrahmsoße, Bratenjus und Rahmsoße

Preis pro Person € 19,50

Warmes Feinschmeckerbüffet:

Wagner's bunt gemischter Salat am Gast serviert

Fleisch:

Schweinefilet in Blätterteig,

Rinderfilet im Speckmantel

Entenbrustfilet mit Orangen-Pfeffersauce

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken

Ententeile aus dem Rohr

Marinierte Lammkoteletts vom Grill

Filetspitzen von Pute und Schwein mit Pfifferlingrahmsoße

Fisch:

Nudelpfanne mit Shrimps und Garnelen

Zanderfilet in Mandelbutter

Lachsfilet vom Grill

Beilagen:

Salzkartoffel, Blaukraut, Kartoffelgratin, Kartoffelknödel, Spätzle, Röstli, verschiedenes
frisches Gemüse

Soßen:

Champignonrahmsoße, Bratensoße, Rahmsoße

Preis pro Person € 27,50

Kaffee und Kuchen:

Große Kanne Kaffee oder Kaffee Hag (8-10 Tassen Inhalt) € 16,50

Stück Kuchen oder Torte € 3,20

Stück Mini Dessert € 1,80

Deftiges zum Kaffee:

Riesenbreze belegt mit Wurst und Käse € 75,00

Frisch gebackener Leberkäse mit Brezen und Semmeln € 6,90

Wurst und Käse Platten pro Person € 5,00

Canapees

Feine Ciabatta-Scheiben mit Butter bestrichen und belegt mit
Tomate Mozzarella, gekochtem Schinken, rohem Schinken, Salami

Wurst und Käse € 2,00

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen pro Person € 2,00

Falls Sie im Freien Kaffee trinken möchten, müssen wir für doppelt eingedeckte
Tische, 7,50 € pro Tisch für die Tischdecken berechnen.

Bayrisches Brotzeitbüffet:

Verschiedene Salami

Schinkenspezialitäten gekocht und roh

Kalter Braten

Panierte Minischnitzel

Frisch gebackener Leberkäs mit Kartoffelsalat

Fleischpflanzerl

Pressack sauer

Käsebrettl mit Reisslers Naturkäse

Wurstsalat

Tomatensalat

Radi und Radieserl

Gekochte Eier und Essiggurken

Verschiedene Semmeln, Brot und Brezen

Preis pro Person € 12,90

Kaltes Feinschmeckerbüffet:

Geräuchertes Bachforellenfilet vom Fischer Endhart

Meeresfrüchtesalat im Glas

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße

Geräuchertes Entenbrustfilet vom Bachbauernhof mit Preisselbeersahne

Roastbeef vom Wittelsbacher Landoxen mit hausgemachter Remoulade

Kräuter und Backschinken vom Metzger Miller

Käsebrettl mit Reisslers Naturkäse

Tomate-Büffelmozzarella-Salat mit Balsamico

Bayrischer Obazda

Käsesalat, Nudelsalat, Reissalat, Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse, Linsensalat

Gefüllte Eier und Tomaten

Verschiedene Semmeln, Brot, Brezen und Baguette

Preis pro Person € 18,90



Brautverziehen

Flaschenwein:

Zweierlei Weißweine herb und lieblich in der Liter Flasche zum Preis von € 19,50

Auf Wunsch gerne auch eine Auswahl an Rotweinen

dazu Wasser in Flaschen 0,5 l € 3,20

Kostenlos gibt's Chips und Salzstangen

Für spezielle Wünsche bezüglich ihres Weines schauen sie in unsere Weinkarte oder sprechen Sie mit uns.

Dessertbuffet:

Ab 35 Personen möglich

Kaiserschmarrn

Apfelkücherl mit Vanilleeis

Frischer Obstsalat

Heiße Himbeeren

Vanilleeis

Bayrisch Creme

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person € 10,20

Wagners Eistraum:

Ab 35 PERSONEN möglich

Genießen sie unser Dessert-Highlight als Abschluss Ihres Festmenüs mit
Feuer, Rauch und Musik

Wir servieren Ihnen

Platten mit verschiedenen Eissorten und Eistörtchen

Frischer Obstsalat

Heiße Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren

Mousse au Chocolat

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Eiswaffel, Sahne

Eiskaffee

Preis pro Person € 9,50

Dessert:

Desserttrio – 3 verschiedene Dessert nach Ihrer Wahl pro Gast

Wählen Sie aus folgenden Varianten

Frischer Obstsalat

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Tiramisu

Apfelkücherl

Kaiserschmarrn

Panna Cotta mit Erdbeermark

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Mousse au Chocolat

Weißes Schokomousse

Preis € 7,90



3 Stück hausgemachte Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis € 6,50

Bayrisch Creme mit Himbeermark und frischem Obst € 6,50

Panna Cotta mit Erdbeermark und frischem Obst € 5,90

Lauwarmer Schokobrownie mit Kirschragout und Vanilleeis € 6,50

Zerlei vom Apfel – Apfelschmarrn, Apfelkücherl und weißes Schokoeis € 7,90

Dessert aus Omas Reindl – Kaiserschmarrn, Apfelkücherl, Vanilleeis, Apfelmus, Zwetschgenröster, Mousse au Chocolat – pro Person € 5,50



Snack zur späteren Stunde:

Gulaschsuppe mit Brot € 4,50

Currywurst mit Semmel € 6,50

Brotzeitbrettl € 6,90

Warmer Leberkäse mit Kartoffelsalat und Brezen € 6,90

Riesenbrezen € 75,00