



Tageskarte 5.10. - 9.10.

Aperol mit Grapefruit und Prosecco 7.00

Ayinger Kirtabier
0,5l 5,20

Ochschwanzsuppe mit Sherry 7.50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons 7.00

Garnelen auf Avocado-Mangosalat in Chillivinaigrette 15.00 /
große Portion 30.00
Carpaccio mit Pilzen, Parmesan und Rucola 14.50

Unsere Weinempfehlung

2017 Sangiovese
0,2l 7.50 0,75l 28.00

Klassiker

Seesaiblingsfilet in Rieslingsoße auf Steinpilzrisotto 27.00 / 24.00

Rinderfiletgulasch mit Pilzen, Cornichons und Speckrösti 26.00

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat 27.00 /
24.00

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Spinat, gebratenen Äpfeln und Röstzwiebeln 22.00 /
19.00

Halbe ausgelöste Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 29.00 / 19.00

Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und gemischtem Salat 28.00

Picatta milanese – Kalbsrücken in Parmesan-Eihülle gebacken auf
Tomatenspaghetti 26.00 / 23.00

Ochsenfilet mit Kräuterbutter , Speckbohnenröllchen und Bratkartoffeln 32.00



ALTE POSTHALTEREI
ZORNEDING

Vegetarisch

Steinpilze und Reherl in Rahm mit Semmelknödel 19.50
Geröstete Knödel mit Pilzen, Ei und Blattsalat 9.80

Für unsere kleinen Gäste

Pommes frites 4.50
Reibedatschi mit Apfelmus 6.00
Spätzle mit Soße 4.50
Gebackenes Putenschnitzel mit Pommes 9.00
Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle 12.00

Unsere Dessertempfehlung

Kleines Schokoladenmousse mit Beeren 5.00
Mango- & Blutorangensorbet mit Beeren 8.50
Ofenschlupfer mit heißen Himbeeren, Weinschaum, Vanilleeis und Sahne 8.50
Apfelkücherl auf Aprikosensoße mit Vanilleeis und Sahne 11.00
Prinzregententorte mit Sahne 7.00
Zwetschgendatschi mit Sahne 5.00
Feigen in Weinschaum überbacken mit Vanilleeis und Sahne 11.00

Pircher Haselnuss 2 cl 6.50

Wachauer Marillenbrand 2 cl 7.50

Unsere Nachmittagskarte von
14.30 – 17.30 Uhr

Halbe ausgelöste Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 29.00
Nürnberger Bratwürstl mit Sauerkraut und Bauernbrot 9.00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat 27.00

Gerne richten wir Gerichte auf 2 Tellern an – wir berechnen dafür 120 % des angegebenen Preises
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie die Umsatzbeteiligung für das Servicepersonal