

Winter im Gasthof Dannerwirt

Aperitif...

„Aperol Sprizz“ und Hugo mit und ohne Alkohol 4,50

San Bitter Orange (alkoholfrei) 4,50

Erfrischende Saftschorlen:

Apfel, Rhabarber, Orange, Traube, Johannisbeere 3,50

Ein Glas Winzersekt „Royal“

Weingut E. Maria Gerhardt 0,1 l Euro 4,50

Wintersalate und Vorspeisen...

Danner's Schmankerlsalat mit Krusteln, Kerndl
und gebratenen Streifen vom Bauernhendl 12,50

Bunter winterlicher Salat vom Markt mit Krusteln und Kerndl 5,90

Gebackener Ziegenkäse mit Tomatensalat und Feigenchutney 9,50

Tatar vom Räucherlachs mit knusprigem Rösti und kleinem Salat 11,50

Suppen und kleine Gerichte...

Tafelspitzbouillon mit Pfannkuchen und viel Schnittlauch 4,50

Deftige Gulaschsuppe mit Bauernbrot 5,80

Cremiges Kartoffel-Lauchsupperl mit Krusteln 4,50

„Danner's Fischsupperl“ mit Rouille und Krusteln 12,50 (kleine Portion 9,50)

Unsere Spinatknödel mit gebratenen Kräutersaitlingen, brauner Butter
und frisch gehobelten Parmesan 10,50

Allgäuer Kässpätzle im Pfandl mit Röstzwiebeln 8,50

Saures Kalbslängerl mit Semmelknödel 8,50

Unsere Weinempfehlung im Februar

2015er „Terrassen Federspiel“ Grüner Veltliner trocken

Weingut Domaine Wachau, Österreich 0,25 l Euro 5,80

Fisch...

Fangfrische Ostseescholle, gebraten mit Speck, Krabben,
gehackter Petersilie und Röstkartoffeln 15,80

Filet von Zander auf der Haut gebraten
mit grünem Spargel und cremigem Risotto 18,50

Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln 11,50

Fleisch...

Unser Sonntagsschmankerl...

Rinderroulade aus dem Schmortopf mit Apfelblaukraut und Kartoffelpüree 15,80

Feines Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Schwammerl und gedämpftem Reis 14,80

Schweinsbraten in Dunkelbiersoße mit gemischten Knödeln und Krautsalat 11,50

Ragout vom Hirschkalb mit Kräutersaitlingen, Preiselbeeren,
Semmelknödel und winterlichem Salat 17,50

Unsere Dannerwirt-Klassiker...

Gebratenes Filet vom Schwein in Pfefferrahmsoße
mit zweierlei Gelbe Rüben und hausgemachten Krokettten 17,80

Wiener Schnitzel in schäumendem Butterschmalz gebraten
mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln und buntem Salat
vom Schwein... 14,50 vom Kalb... 19,50

„Der Bürgermeister“ saftig gebratenes Schweinekotelett
mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln 16,50

Wiener Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
mit Bratkartoffeln und herbstlichen Salat 18,50

Süßspeisen...

Lauwarmer Marillenknödel mit Beerenragout 6,50

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Rahmeis und Schlag 4,80

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus 8,50

Danner's Schmankerldessert in Glaserl:

Mousse au Chocolat, Bayrisch Creme und Gebrannte Crème 7,50