

Herbst im Gasthof Dannerwirt

Aperitif...

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

San Bitter Orange (alkoholfrei) 3,50

Erfrischende Saftschorlen:

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

Ein Glas Winzersekt „Royal“

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

Herbstsalate und Vorspeisen...

Vorneweg: 3erlei Aufstriche mit gemischtem Brot 4,50

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

Bunter Herbstsalat vom Markt mit Krusteln und Kerndl 5,90

Ringelbete-Carpaccio mit feinem Lachstatar 8,50

Suppen und kleine Gerichte...

Altbayerische Breznsuppe mit Weißwurst und Schnittlauch 4,50

Cremiges Kürbissupperl mit Kerndl und seinem Öl 4,50

Cremiges Kartoffel-Lauchsupperl mit Krusteln 4,50

Abgebräunte Maultaschen mit Kräutersteinpilzen 12,50

Saures Kalbslängerl mit Semmelknödel 8,50

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese und gehobelten Parmesan 8,50

Cremiges Risotto mit Steinpilzen 13,50

Wir machen Urlaub...

Liebe Gäste,

vom 6. bis einschließlich 12. November machen wir Urlaub.

Ab Montag, 13. November sind wir wie gewohnt wieder für Sie da.

Fisch...

Filet vom Zander mit glacierten Zuckerschoten und bunten Linsen 17,50

Brandenburger Bachforelle in schäumender Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und buntem Herbstsalat 16,50

Fleisch...

Unser Tagesschmankerl am Mittwoch...

Feines Gröstl von Ente & Gans mit Schupfnudeln und buntem Herbstgemüse 11,50

Kalbsrahmbraten mit buntem Herbstgemüse und Butterspätzle 14,80

Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln 15,80

Schweinenierchen „sauer“ mit Kartoffelpüree und buntem Salat 13,80

Ragout vom Hirschkalb mit Semmelknödel, Preiselbeeren und buntem Salat 16,50

Schweinsbraten in Dunkelbiersoße mit gemischten Knödeln und Krautsalat 11,50

Unsere Dannerwirt-Klassiker...

Gebratenes Filet vom Schwein in Pfefferrahm
mit buntem Sommergemüse und hausgemachten Krokette 17,50

Wiener Schnitzel in schäumendem Butterschmalz gebraten
mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln und buntem Salat

...vom Schwein 14,50 ...vom Kalb 18,50

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
mit Bratkartoffeln und buntem Salat 18,50

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

Süßspeisen...

Feine Schokoladen-Rumwürfel 5,80

Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewendet mit Rahmeis 5,20

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanilleeis und Schlag 4,80

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 8,50

Unsere Weinempfehlung im Oktober

2015er Pepino Cuvée aus Veltliner, Muskateller & Chardonnay
Weingut Josef Schmid, Kremstal Euro 5,90

