

TAGESKARTE

Herbst im Gasthof Dannerwirt

APERITIV

„Aperol Sprizz“ und Hugo mit und ohne Alkohol	€ 4,50
Winzersekt „Royal“ • Weingut E. Maria Gerhardt 0,1 l	€ 4,50
San Bitter Orange (alkoholfrei)	€ 4,50
Erfrischende Saftschorlen Apfel, Rhabarber, Orange, Traube, Johannisbeere & Holler	€ 3,50

HERBSTSALATE UND VORSPEISEN

Danners Schmankerlsalat mit Krusteln, Kerndl und gebratenen Streifen vom Bauernhendl	€ 12,50
Gebackener Ziegenkäse und geräucherter Entenbrust mit Preiselbeerchutney	€ 10,5

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Tafelspitzbouillon mit Griessnockerl und viel Schnittlauch	€ 4,50
Cremiges Supperl vom Hokkaidokürbis mit Krusteln	€ 4,50
„ Tiroler Bauerngröstl “ mit herbstlichem Gemüse und Spiegelei	€ 10,80
Currywurst mit Curry-Tomaten-Sauce und Pommer Frites	€ 8,50

FISCH

Danner's Backfisch mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tatar	€ 13,50
Feines Fischcurry mit Garnelen und gedämpftem Reis	€ 15,80



Tagesschmankerl
am Sonntag

1/4 Bayerische Bauernente -frisch aus dem Rohr-
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 15,80

Unsere Weinempfehlung
im November

Weingut Josef Schmid (Blumenduft & Grüner Apfel)
2017 Grüner Veltliner trocken, Kremstal/Stratzing

€ 6,80



FLEISCH

- Schweinsbraten in Dunkelbiersoße** mit gemischten Knödeln und Krautsalat € 11,80
Cordon Bleu mit saftigem Schinken und Käse gefüllt, Bratkartoffeln und Herbstsalat € 16,50
Gesottener **Tafelspitz** mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln im Meerrettichschaum € 15,80
Danner's Backhendl mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und steirischem Öl € 13,80
Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree € 10,80

UNSERE DANNERWIRT-KLASSIKER

- Filet vom glücklichen Schwein** im Ganzen gebraten
mit herbstlichem Gemüse und hausgemachten Krokettten € 17,80
Wiener Schnitzel in schäumendem Butterschmalz gebraten mit
Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln und buntem Salat ...vom Schwein € 14,80
...vom Kalb € 19,80
Wiener Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
mit Bratkartoffeln und buntem Salat € 19,80

SÜßSPEISEN

- Apfelkücherl in Zimt-Zucker** gewendet mit Rahmeis € 5,20
Hausgemachter Apfelstrudel mit Rahmeis und Schlag € 5,00
Eismarillenknödel mit Beerengrütze € 6,50
Karamellierter **Kaiserschmarrn** mit Apfelmus € 8,50

Liebe Gäste, wir machen Urlaub!
vom 5. bis 15. November haben wir geschlossen.
Ab Freitag 16. November sind wir wieder für Sie da.!
