

Sommer im Gasthof Dannerwirt

Aperitif...

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

San Bitter Orange (alkoholfrei) 4,50

Erfrischende Saftschorlen:

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

Ein Glas Winzersekt „Royal“

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

Sommersalate und Vorspeisen...

Vorneweg: 3erlei Aufstrich mit gemischtem Brot 4,50

Danner's Schmankerlsalat mit Krusteln, Kerndl'n wahlweise mit...
Brüsterl vom Bauernhendl ... 12,50 oder gebratenen Garnelen ... 14,50

Bunter Sommersalat vom Markt mit Krusteln und Kerndl'n 5,90

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse mit Tomaten-Rucolasalat 7,50

Suppen...

Cremiges Tomatensupperl mit Krusteln 4,50

Tafelspitzbouillon mit Griessnockerl und viel Schnittlauch 4,50

Kleine und vegetarische Gerichte...

Abgebräunte Gemüsemaultaschen mit Pifferlingen und Rucolapesto 10,50

Hausgemachter Süßkartoffelstrudel mit kleinem Salat 8,50

Currywurst in pikanter Soße mit Pommes Frites 8,50

Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln 8,50

Unsere Weinempfehlung im Juni...

2015er Terrassen Federspiel, Grüner Veltliner trocken

Domäne Wachau, Österreich 0,25 l Euro 5,90

Fisch...

Danner's Backfisch mit lauwarmem Kartoffelsalat und Remouladensoße 12,50

Filet von der Brannenburger Bachforelle in schäumender Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat 16,50

Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln 10,50

Fleisch...

Unser Tagesschmankerl am Montag...

Geschmorte Ochsenbackerl mit buntem Sommergemüse und Kartoffel-Sellerie-Pürrée 15,80

Rosa gebratene Bauernentenbrust mit jungen Schoten und lila Gnocchi 17,50

Gesottene Ochsenbrust im Wurzelsud
mit Schnittlauchkartoffeln und Meerrettichschaum 15,80

Gulasch vom Ochsenwadel mit Butternudeln und buntem Sommersalat 15,80

Ragout vom Hirschkalb mit Schwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren 15,80

Schweinsbraten in Dunkelbiersoße mit gemischten Knödeln und Krautsalat 11,80

Unsere Dannerwirt-Klassiker...

Filet vom glücklichen Schwein im Ganzen gebraten
mit Gemüse vom Markt und hausgemachten Krokettchen 17,80

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

Wiener Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
mit Bratkartoffeln und Frühlingssalat 19,50

„Der Bürgermeister“ saftig gebratenem Schweinekotelett
mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln 16,50

Süßspeisen...

Karamelisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus 8,50

Dinzler Eiskaffee mit Schlag 5,50

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel mit Rahmeis und Schlag 4,80

Schokoladen-Kaffeetropfen mit hausgemachtem Tonkabohnen-Straciatellaeis 6,50

Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewendet mit Rahmeis 5,20