



Unser Zusatzangebot

Knoblauchcremesuppe mit Croutons 2,80 €
Pfannkuchensuppe 2,80 €

Aus heimischer Jagd

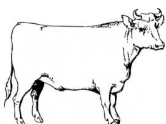
Hirschgulasch 10,80 €
 mit Butterspätzle und Salat



Bauernschmauspfandl 10,80 €
 bestehend aus Braten, Grillwürstel, Sauerkraut,
 Hochzeitsknödel & feiner Bratensoße

Waldquellen-Burger 9,80 €

belegt mit Rindfleisch Patty, Chester Käse,
 Burgersauce, Salat, Tomate, Gürkchen,
 Zwiebeln, dazu Pommes frites



Geschmortes Schweineherz 8,80 €
 in Burgundersoße mit Kartoffelpüree & Salat

Freitag, 07.12 –

Sonntag, 09.12.2018

ASIA-SPEZIAL

Immer Sonntags – Ofenfrisch

½ Bauernente

mit feiner Soße, Hochzeitsknödel und
 Burgunder-Blaukraut

10,80 €



Schweinebraten

mit feiner Dunkelbiersoße,
 Hochzeitsknödel und Krautsalat

9,80 €

BESONDERE GETRÄNKE

Maracujaschorle 0,5 l 3,40 €
Rhabarberschorle 0,5 l 3,40 €

Die Wirtin empfiehlt:

Lillet Wild Berry 0,25 l 4,50 €
 Lillet Blanc & Schweppes Wild Berry
Desperados 0,33 l 3,00 €
 Bier mit Tequila-Geschmack

Hausgemachte Liköre (je 2cl)

Holunderlikör 25% vol 1,50 €
 aus vollreifen Holunderbeeren und Zimt
Kräuterhexe 32% vol. 1,50 €
 Kräuterlikör aus über 40 Heilpflanzen
Vanille-Rhabarber 35% vol. 1,50 €
 mit bester Bourbon-Vanille & Sherry verfeinert
Ramsauer Edelweisser 35% vol. 2,20 €
 Exklusiver Likör aus den Blüten des Edelweißes
Marillenlikör 33% vol. 1,50 €
 aus vollreifen Aprikosen und Rum
Hagebutte-Ribisel 35% vol. 1,50 €
 aus Hagebutten und Johannisbeeren
Fichtenwipferl 35% vol. 1,50 €
 aus den jungen Trieben heimischer Bergfichten
Orangenlikör 25% vol. 1,50 €
 aus fair gehandelten Früchten aus Spanien

HAUSGEMACHTES EIS

Je Kugel 1,30 €



Erdbeere, Aprikose-Sauerrahm,

Schokolade, Vanille, Mohn-Marzipan,
 Bratapfel-Zimt, Lebkuchen-Spekulatius,
 Rum-Rosine, Winterapfel;



(Sorten Änderungen vorbehalten)

