



UNSER ZUSATZANGEBOT

Freitag, 11.01. – Sonntag, 13.01.2019

VORWEG A SUPPERL

Knoblauchcremesuppe

mit Croutons



3,00 €

Pfannkuchensuppe

Rinderbouillon mit herzhaften Pfannkuchenstreifen

3,00 €

UNSERE SCHMANKERL

Bauernschmauspfandl

bestehend aus Braten, Grillwürstel, Sauerkraut, Hochzeitsknödel & feiner Bratensoße

10,80 €

Gebratenes Zanderfilet

auf feiner Dillsoße mit Salzkartoffeln



13,80 €

AUS HEIMISCHER JAGD

Rehschnitzel

natur gebraten, mit feiner Wildsoße & Butterspätzle



11,80 €

Ragout vom Wildhasen

mit Schupfnudeln und Preiselbeeren



12,80 €

HAUSGEMACHTES EIS

Glühwein-Sorbet, Limetten-Sorbet,
Schokolade, Vanille,
Mohn-Marzipan & Winterapfel;

Je Kugel 1,30 €

(Sorten Änderungen vorbehalten)

WINTERDESSERTS

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße oder Eis & Sahne

3,80 €

Marillen-Schmarrn

mit Zwetschgen-Röster

8,50 €

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Rosinen



8,50 €

Apfelpalatschinken

mit hausgemachtem Eis nach Wahl

7,50 €

BESONDERE GETRÄNKE

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

Ramsauer Edelweisser

35% vol.

2,20 €

Exklusiver Likör aus den Blüten des Edelweißes

Marillenlikör

33% vol.

1,50 €

aus vollreifen Aprikosen und Rum

Fichtenwipferl

35% vol.

1,50 €

aus den jungen Trieben heimischer Bergfichten

Orangenlikör

25% vol.

1,50 €

aus fair gehandelten Früchten aus Spanien



IMMER SONNTAGS OFENFRISCH

½ Bauernente

mit feiner Soße, Hochzeitsknödel, und Burgunder-Blaukraut

10,80 €



SONNTAGSSCHMANKERL

Rinderfiletspitzen

auf Tagliatelle mit kroatischem Trüffel

24,50 €

Baby-Back-Ribs (Kotelettrippel)

in Honig-Marinade, aus dem Smoker Dips & Beilagen nach Wahl

10,50 €