

Schmankerl im September

Reservierungen bitte unter 0677/ 624 77 190

Käferbohnnensuppe mit Brotchips (A,G,L,O) € 5,90

Herbst-Cordon-Bleu in Walnusspanier
(Schinken, Birnenscheiben, Gorgonzola)
dazu frittierte Erdäpfelwürfel und
Preiselbeer-Chillisauc (A,C,G,H) € 19,90

Schweinslunngenbraten in Preiselbeer-Speck-Sauce
mit Nockerln und Buttergemüse (A,C,G,L) € 22,50

Kaspressknödeln mit Knoblauchsauce
und grünem Salat (A,C,G) € 14,90

„Knödel-Duett“ (Selchfleisch/Grammel)
auf Karotten-Kraut (L) € 16,50
Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten!

Käferbohnnennockerl in Krensauc mit € 15,20
roten Zwiebeln garniert dazu grüner Salat (A,C,G,L,O)

Hausgemachtes Panna Cotta mit € 8,90
Holunder-Zwetschkenröster (G,O)

Hausgemachte Mehlspeisen (A,C,G,H,O)
(Sorten bitte beim Service nachfragen)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)