

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE



APERITIF	EURO
1 GLAS PROSECCO	4,30
KIR ROYAL (CREME DE CASSIS MIT PROSECCO)	4,80
HOLUNDERBLÜTENSIRUP MIT PROSECCO	4,30
MARTINI, CAMPARI ODER CYNAR	4,00
1 GLAS ROSÉWEIN	3,30
GLÜHWEIN AUF DER TERRASSE MIT FEUERSCHALE	4,80
 SUPPEN	
KLARE RINDSSUPPE MIT EINER EINLAGE IHRER WAHL:	
FLÄDLE, LEBERSPÄTZLE, GRIEßNOCKERL ODER BRÄTKNÖDEL	3,80
STEINPILZCREMESUPPE MIT GERÖSTETEM SCHWARZBROT	5,50
CURRY-SAFRAN-SUPPE MIT GARNELEN	6,90
 KALTE VORSPEISEN	
GEMISCHTER SALAT NACH JAHRESZEIT	4,30
HAUSGEBEITZTER SCHOTTISCHER WIDLACHS AUF GURKEN-SENFALAT	7,90
SULZ VON WALDPILZEN MIT FRISÉE UND WINTERSALATEN	6,90
TARTAR VOM RIND MIT WACHTELEI	10,50
 WARME VORSPEISEN	
WEIßWEINRISOTTO MIT PILZEN UND PARMESAN	9,80
GEBACKENER WINTERKABELJAU AUF SPINAT UND SPECKSAUCE	6,80
 VEGETARISCH	
RÖSTI MIT SPIEGELEI UND SPINAT	9,20

HAUPTGÄNGE	EURO
HIRSCHRÜCKEN ROSA GEBRATEN MIT BLAUKRAUT, SCHUPFNUDELN UND MARONI	19,80
KRUSTENBRATEN VON DER LANDSAU MIT KRAUTSPÄTZLE	15,90
RINDSFILETSPITZEN STROGANOFF MIT SPÄTZLE UND SAUERRAHM	16,50
BRATEN VOM SCHWEINESCHOPF NACH LUSTENAUER ART MIT SUURA RÄBA UND HAFALOAB	15,50
WIENER BACKHUHN IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN MIT KARTOFFELSALAT	13,50
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT WIRSING UND GESTAMPFTEN KARTOFFELN	16,90
KALBSBRATEN MIT KARTOFFEL-PASTINAKEN-GRATIN	16,90
SCHLACHPARTIE AUF ANFRAGE	

DESSERTS

APFELKÜCHLE MIT VANILLESAUCE UND ZIMTZUCKER	5,90
GRIEßFLAMMERIE MIT SAUERKIRSCHEN	6,50
HAUSGEMACHTE BUCHTELN MIT VANILLE SAUCE	6,50
COLONEL (ZITRONENSORBET MIT PROSECCO)	5,90
SALZBURGER NOCKERLN (AB. 10 PERSONEN)	5,80
KAISERSCHMARREN MIT ZWETSCHGENRÖSTER	6,90
BREGENZERWÄLDER KÄSEPLATTE MIT NÜSSEN UND DATTELN	

PREIS NACH ABSPRACHE

**BEI UNSEREN VORSCHLÄGEN RICHTEN WIR UNS NACH SAISONALEN ZUTATEN.
GERNE GEHEN WIR AUF IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE IN EINEM PERSÖNLICHEN GESPRÄCHE EIN.**

GERNE UNTERHALTEN WIR UNS AUCH ÜBER IHRE WÜNSCHE BEZÜGLICH TAFELFORM, BLUMENSCHMUCK USW.

BITTE ENTSCHIEDEN SIE SICH FÜR EIN GEMEINSAMES MENÜ, VEGETARIER UND ANDERE ERNÄHRUNGSANFORDERUNGEN BERÜCKSICHTIGEN WIR GERNE. BITTE TEILEN SIE UNS IHR MENÜ SPÄTESTENS EINE WOCHE VOR DER VERANSTALTUNG MIT.

FÜR IHRE WEINAUSWAHL STEHT IHNEN UNSERE SEPARATE WEINKARTE ZUR VERFÜGUNG. BITTE TREFFEN SIE IHRE AUSWAHL RECHTZEITIG IM VORHINEIN, DAMIT WIR DIE ENTSPRECHENDEN WEINE IN AUSREICHENDER ZAHL FÜR SIE BEREIT HABEN

DIE GENAUE PERSONENANZAHL MUSS BIS SPÄTESTENS 2 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG NOCHMALS BESTÄTIGT WERDEN. MENÜS, DIE NICHT RECHTZEITIG ABBESTELLT WERDEN, MÜSSEN WIR VERRECHNEN.

TELLERGELD FÜR MITGEBRACHTE KUCHEN UND TORTEN: € 1,00 PRO PERSON

ZAPFENGELD FÜR MITGEBRACHTE FLASCHEN: € 8,00 PRO FLASCHE