

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, für Sie Dasein zu dürfen!

Speisekarte im Januar 2021 empfehlen wir Ihnen

Alle Gerichte sind gut verpackt und einfach zu servieren!!

Alle Gerichte werden gut gekühlt bereitgestellt !!

Hauptgerichte, Suppen und Beilagen sind einfach (Im Wasserbad bei 90C,) in der Mikrowelle oder am besten im Dampfgarer zu regenerieren !

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gänseleber- Mousse 180 ml	7,-
Rillétte 180ml	4,-
Hausgeräucherter Fjordsalm 100gr.	7,-

Suppen

Karotten-Ingwer -Suppe im Gläsle	4,-
Kraftbrühe mit Kräterflädle	4,-

Beilagen

Portion Spätzle vom Brett ca..200 gr.	4,-
Brezelknödel ca. 200 gr.	4,-
hausgemachte Schupfnudeln ca. 200 gr.	4,-
Salzkartoffeln ca. 250 gr	4,-
Apfelrotkohl ca. 200 gr.	4,-
Kartoffelknödel ca. 200 gr.	4,-
Salatsoße 150 ml. Bratensoße 150 ml	4,-

Hauptgerichte

Gänsepfeffer mit Allerlei vom Gänsle mit deftiger Soße	6,50
Hausmacher Maultaschen mit Schmälze und Soße TK	8,-
Abblinsen und Spätzle vom Brett-, Saitenwürstle	9,80
Sauerbraten vom Beilsteiner Weide- Angus	9,-
Siedfleisch vom Beilsteiner Weide- Angus mit Meerrettichsoße	8,-
Unterland Wildragout	9,-
Gefüllter Paprika nach Oma Traudel 's Art TK	8,-
Rouladen vom Beilsteiner Weide- Angus in kräftiger Soße kann	10,-
Ofenschlupfer nach Omas Rezept mit Vanillesoße	6,50
<u>Unser Menü im Januar :</u> ab 6.1.2021 in 3 Gängen:	
Leckeres Karotten- Ingwersüpple mit Krebschwänzen,	
Brasato vom Kalb mit Steinpilzsoße und Spätzle,	
Ofenschlupfer nach Omas Rezept mit Vanillesoße	25,-

!!!!Abholzeiten:!!!!

KW 1: 6. und 10 Januar 2021 von 11-14 Uhr und 8.und 9. Januar von 16- 19 Uhr

KW 2: 15.u.16. Jan. 16-19 Uhr und 17. Januar von.11-14 Uhr

Wir machen Betriebsferien von 18. Januar bis 10. Februar

Preise verstehen sich inkl. MWSt. und Bedienung