SPEISEN

VORWEG

CREMESUPPE VON MARONEN & BIRNE **8,5 €**
Röstbrotwürfel & Walnussöl

KRAFTBRÜHE VOM RIND **9,5 €**
Grießnocken, Wurzelgemüse & Petersilie

BROT ZUM TEILEN **6,5 €**
Schnittlauchöl & Frischkäse

VEGETARISCH

CREMIGE KÄSESPÄTZLE **18,9 €**
Tiroler Bergkäse, Röst- und Schmorzwiebeln & Schnittlauch
+ Schnitzel vom Landschwein **+8 €**

HAUSGEMACHTE GRÜNKOHLKNÖDEL **19,9 €**
Marinierter Grünkohlsalat, Birne & Walnussbutter

FRISCHER SALAT VOM FELD **16 €**
Kartoffel-Senf-Dressing, verschiedener Schnick Schnack & ofenfrisches Brot

+ geflämmter, lauwarmer Honig-Ziegenkäse **8,5 €**
+ Schnitzel vom Landschwein **8 €**

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht
Für zusätzliche Teller berechnen wir ein Tellergeld von 2 €

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

FLEISCH

MUTTERN´S GRÜNKOHL **23,9 €**
Kasseler, Mettendchen, Senf & Bratkartoffeln mit Speck

2 WILDBRATWÜRSTE vom heimischen Jäger **24,5 €**
Cremiger Speck-Rahmwirsing, Röstzwiebeln & buttriger Kartoffelstampf

OMA's RINDERROULADE **27,5 €**
Schmorjus, Apfelrotkohl & Kartoffelkloß mit Bröselbutter

2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN vom Landschwein **22 €**
Frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck

HERZHAFTER LINSENEINTOPF wie früher **17 €**
Zweierlei Wurst, Knollengemüse, Kartoffeln & frisches Brot

SÜSSER KRAM

SPEKULATIUS-CRÈME BRÛLÉE **9 €**
Punschbeerensorbet*

LEBKUCHENKÜCHLEIN mit Mandeln & Rum **9,5 €**
Bratapfelkompott & Rahmneis*

FUCHSGOLD **3 €**
Likör 43 + Espresso

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht
Für zusätzliche Teller berechnen wir ein Tellergeld von 2 €

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.