

# FUCHSHÖHLE

SEIT 2021



## VORÜP

### KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

Markklöße, Wurzelgemüse,  
Petersilie & Eierflan

### CREMESUPPE VON MARONEN

Apfel, Walnussöl & Croûtons

### FRISCHES BROT

Dip & Röstzwiebelschmalz

## WEIDE/WALD

### 2 BRATWÜRSTE VOM WILD

Aus heimischer Jagd, Speck-Rahm-  
Wirsing & Stampfkartoffeln

### 2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN

Frische Champignons in Rahm &  
Bratkartoffeln mit Speck

### MUTTERN´S GRÜNKOHL

Mettendchen, frische Kohlwurst,  
Bratleberwurst & Bratkartoffeln  
(ab 2 Personen im Gusstopf serviert)

### HEIMISCHE BRATLEBERWURST

Kräftige Jus, Birne, Bohne, Speck &  
Quetschkartoffeln

## GRÖÖNLAND

### 9 € KARTOFFELNOCKEN

in Thymianrahm, Birne, Walnuss,  
marinierter Grünkohl

17,5 €

### 8 € TIROLER KÄSESPÄTZLE

Bergkäse, Schmor- und  
Röstzwiebeln & Schnittlauch

17,5 €

5,9 €

### OMA`S LINSENEINTOPF

Zweierlei Wurst, Knollengemüse,  
Kartoffeln & frisches Brot

15,5 €

### FRISCHER SALAT VOM FELD

Kartoffel-Senfdressing, Linsen,  
anderer Schnick Schnack & frisches  
Brot

12,5 €

23,5 €

18,9 €

+ geflämmt Honig-Ziegenkäse  
+ Schnitzel vom Landschwein

7,5 €

7 €

21 €

## SÖTEKRAM

### SCHOKOLADENBROWNIE

Pekannüsse, Glühweinkirschen &  
Zimteis\*

9 €

22,5 €

### SPEKULATIUS CRÈME BRÛLÉE

Blutorangensorbet\*

9 €

\*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion  
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro  
Gericht