

Speisen für besondere Anlässe

z.Bsp. Rodelabend oder auf Vorbestellung!

Fondue Bourguignonne (Fett)

Fondue Chinoise (Suppe)

(Rind, Schwein und Hühnerfilet) dazu servieren

wir verschiedene Saucen, Sauergemüse,

Folienkartoffel, Obstteller, Knoblauchbrot

und Kartoffelgebäck sowie einen gemischten Salat ^{A,C,G,L,M} p.Pers. € 34.-

Käsefondue

Dazu reichen wir einen gemischten Salat, Brot, Kartoffel,

Gemüse, Champignons, Knoblauchbrot

und frisches Obst ^{A,C,G,L,M,O} p.Pers. € 25.-

Spare-ribs

Dazu reichen wir einen gemischten Salat, Folienkartoffel,

Kartoffelgebäck, Knoblauchbrot

sowie verschiedene Saucen ^{A,C,G,L,M} p.Pers. € 27.-

Hausraclette

Reichlich Auswahl an verschiedenen Fleischsorten,

Käse, Speck, Schinken, Kartoffeln, Gemüse, Sauergemüse

Champignons, Zwiebel, Obst, Saucen, sowie Kartoffelgebäck,

Knoblauchbrot und einen gemischten Salat ^{A,C,G,L,M} p.Pers. € 35.-

Schlachtplatte

Reichliche Auswahl an köstlichen, heimischen

Bauernspezialitäten (Braten, Spare-ribs, Haxen, Gselchtes, Bauernwürste,

Blut-Leberwurst u.v.m.) mit Sauerkraut,

Kartoffel und Semmelknödel ^{A,C,G,L,M,O} p.Pers. € 28.-

Wildererplatte

Verschiedene Wildgerichte - Filetsteaks, Braten, Ragout, Leber

mit verschiedenen Beilagen (Spätzle, Rotkraut, Kroketten,

Semmelknödel, Pfifferlingen) reichlich garniert ^{A,C,G,L,O} p. Pers. € 36.-

Kalbshaxe

mit Sauerkraut, Semmelknödel und Salzkartoffel ^{A,C,G,L,M} p.Pers. € 34.-

Rehrücken

ausgelöst vom heimischen Wild mit Spätzle,
Knödel, Kroketten und Rotkraut ^{A,C,G,L,O} p.Pers. € 39.-

Bei Reservierungen für „besondere Anlässe“ bieten wir auch unsere
Kindergerichte an!

Weiters bieten wir zum süßen Abschluss folgende Köstlichkeiten an:

Kaiserschmarren, Topfenstrudel, Apfelstrudel, Coupe Dänemark oder
Heisse Liebe !

Gerne können Sie auch bei uns einen gemütlichen, herzhaften
Frühstücksbrunch einnehmen
Servicepersonal informiert Sie gerne!

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten
Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht
ausgeschlossen werden“

Allergenkennzeichnung: **A**-Glutenhaltiges Getreide, **B**-Krebstiere, **C**-Eier, **D**- Fische, **E**-
Erdnüsse, **F**-Sojabohnen, **G**-Milch (einschließlich Laktose), **H**-Schalenfrüchte (Nüsse), **L**-
Sellerie, **M**-Senf, **N**-Sesamsamen, **O**-Schwefeldioxid und Sulfite Konzentration 10 mg/kg/L,
P-Lupinen, **R**-Weichtiere