

# *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 <sup>A,C,G,L,M</sup> p.Pers. € 34.-

## **Käsefondue**

Dazu reichen wir einen gemischten Salat, Brot, Kartoffel,

Gemüse, Champignons, Knoblauchbrot

und frisches Obst <sup>A,C,G,L,M,O</sup> p.Pers. € 25.-

## **Spare-ribs**

Dazu reichen wir einen gemischten Salat, Folienkartoffel,

Kartoffelgebäck, Knoblauchbrot

sowie verschiedene Saucen <sup>A,C,G,L,M</sup> 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 <sup>A,C,G,L,M</sup> 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 <sup>A,C,G,L,M,O</sup> p.Pers. € 28.-

## **Wildererplatte**

Verschiedene Wildgerichte - Filetsteaks, Braten, Ragout, Leber

mit verschiedenen Beilagen (Spätzle, Rotkraut, Kroketten,

Semmelknödel, Pfifferlingen) reichlich garniert <sup>A,C,G,L,O</sup> p. Pers. € 36.-

### **Kalbshaxe**

mit Sauerkraut, Semmelknödel und Salzkartoffel <sup>A,C,G,L,M</sup> p.Pers. € 34.-

### **Rehrücken**

ausgelöst vom heimischen Wild mit Spätzle,  
Knödel, Kroketten und Rotkraut <sup>A,C,G,L,O</sup> 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