

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Gekochtes Rindfleisch sauer mit Zwiebeln

Geräuchertes Passeirer Saiblingsfilet
auf mariniertem Kohlrabi

Gemischter Salatteller mit gekochtem Ei
und Schwarzbrotcroutons

SUPPEN

Speckknödelsuppe

Nudelsuppe mit Wurst

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität. Unsere Produkte kommen vorwiegend von unserem Hof oder anderen Höfen der Umgebung.

UNSERE KLASSIKER

Käse- und Spinatknödel
mit geriebenem Käse und brauner Butter

Zwei Speckknödel mit Salat

Schlutzkrapfen mit geriebenem Käse
und brauner Butter

Gulasch vom Passeirer Rind
mit Speckknödeln

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Tomaten-Basilikumsalat mit Mozzarella

Teigtaschen, mit Kalbsragout gefüllt
mit Walnüssen und brauner Butter

Parmesan-Kartoffelgnocchi
auf Tomatenragout

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität. Unsere Produkte kommen vorwiegend von unserem Hof oder anderen Höfen der Umgebung.

BRETTLN UND JAUSEN

Gemischtes Jausebrettl geschnitten

Gemischtes Käsebrettl der Hofkäserei Boarbichl
in Tall/Schenna

Pellkartoffeln mit Butter und Kräuterquark

Florer-Brettl für zwei Personen
(Speck, Bauchspeck, Kaminwurze, Käse, Bauernsalami,
Frischkäse, Kartoffelkäse, eingelegtes Gemüse)

SÜSSES

Nachmittags: Kaiserschmarrn
mit Preiselbeermarmelade oder Apfelmus

Hausgemachte Kuchen und Strudel

Hausgemachte Kniakiachl mit Preiselbeeren oder Apfelmus

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität. Unsere Produkte kommen vorwiegend von unserem Hof oder anderen Höfen der Umgebung.