

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Gekochtes Rindfleisch sauer mit Zwiebeln

Geräuchertes Passeirer Forellenfilet
an Joghurt-Meerrettichmousse

Knackiger Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse,
karamellisierten Apfelspalten und Haselnüssen

Kleiner gemischter Salat oder Krautsalat

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit einem oder zwei
Speck- oder Leberknödel

Nudelsuppe mit Wurst

Tomatencremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons

UNSERE KLASSIKER

Käse- und Spinatknödel
mit Parmesan und brauner Butter

Zwei Speck- oder Leberknödel
mit Krautsalat oder gemischtem Salat

Schlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter

Würzige Spareribs mit Kartoffelspalten
und einer pikanten Grillsauce

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Griesgnocchi mit Kalbsragout

Hausgemachte Nudelteigtaschen mit Roter Beete gefüllt,
mit Parmesan und brauner Butter

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