

# KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Carpaccio vom Passeirer Rind mit Salatbouquet,  
Frischkäse und Parmesanhobeln

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

Rindskraftbrühe mit Kräuter-Crostini

Brunnenkresse-Cremesuppe  
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

Fleischkrapfen (Frikadellen) mit Spätzle

# SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Griesgnocchi mit Tomaten-Basilikumsauce  
und Ricotta

Blätterteigkissen mit Kalbsragout gefüllt

Hausgemachte Nudelteigtaschen  
mit Lauch und Frischkäse gefüllt, mit Speckstreifen,  
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