

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Gekochtes Rindfleisch sauer mit Zwiebeln

Mousse vom geräuchertem Passeirer Forellenfilet
an grünem Spargelsalat und Sauerteigbrot

Knackiger Salat mit Apfelspalten, Kresse
und gebackenen Käsebällchen

Kleiner gemischter Salat oder Krautsalat

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit einem oder zwei
Speck- oder Leberknödel

Rindskraftbrühe mit Bärlauch-Frittaten

Weißweinsuppe mit gerösteten Zimtcroupons

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

Rindsgulasch aus dem Passeiertal
mit zwei Speckknödel oder Dinkel-Schnittlauchspätzle

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Cremig gekochtes Buchweizenrisotto mit Roter Beete,
Bergkäse und Speckchip

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Frischkäse gefüllt
auf geschmolzenen Tomaten

Hausgemachte Nudeln mit Kräuterpesto

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