

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Carpaccio vom Passeirer Rind mit Salatbouquet,
Frischkäse und Parmesanhobeln

Geräuchertes Passeirer Forellenfilet
an mariniertem Kohlrabi

Knackiger Salatteller mit gegrilltem Käse

Kleiner gemischter Salat oder Krautsalat

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit einem oder zwei
Speck- oder Leberknödel

Rindskraftbrühe mit Kräuter-Crostini

Spargelcremesüppchen
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

Saftig gebratene Spareribs mit Kartoffelspalten

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Gebackener Stangenspargel auf Blattsalaten
und Radieschen, mit Boznersauce und Schinken

Blätterteigkissen mit Kalbsragout gefüllt

Hausgemachte Spargelteigtaschen 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