

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Hirschcarpaccio mit Frischkäse
und lauwarmen Roggen-Dinkelbrot aus Regiokorn

Geräuchertes Passeirer Forellenfilet
auf herbstlichem Salat von Apfel und Zuckerhut

Kleiner gemischter Salat oder Krautsalat

SUPPEN

Speckknödelsuppe

Bauernsuppe
Nudelsuppe mit gekochtem Rindfleisch und Paarlbrod

Wildkraftbrühe mit Thymian-Crêpes-Röllchen

Kastaniencremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons

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 Parmesan und brauner Butter

Zwei Speckknödel mit Krautsalat oder gemischtem Salat

Rindsgulasch aus dem Passeiertal
mit zwei Speckknödel oder gedünstetem Reis

Halbgeselchte Hauswurst mit Sauerkraut
und Kartoffelbuchtel oder Speckknödel

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Hausgemachte Teigtaschen mit Pilzfüllung,
Parmesan und brauner Butter

Kartoffelknödel mit Käsefonduta gefüllt
auf Wildragout

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

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

Zwei Schenner Krapfen mit Mohn und Kastanie gefüllt

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.