

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Rindscarpaccio mit eingelegten Steinpilzen
aus dem Passeiertal und Parmesanhobeln

Geräuchertes Passeirer Forellenfilet
auf herbstlichem Apfel-Radicchiosalat

Blaukrautsalat mit einem milden Graukäsemousse
und karamellisiertem Schüttelbrot

Kleiner gemischter Salat oder Krautsalat

SUPPEN

Speckknödelsuppe

Bauernsuppe
Nudelsuppe mit gekochtem Rindfleisch und Paarlbrod

Kürbiscremesuppe
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

Schlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter

Halbgeselchte Hauswurst mit Sauerkraut
und Kartoffelbuchtel oder Speckknödel

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Cremig gekochtes Gerstenrisotto mit Wurzelgemüse
und Rindsragout vom Greitererhof am Schennaberg

Hausgemachte Kürbisteigtaschen mit Walnüssen,
Parmesan und brauner Butter

Rote Beete-Kartoffelgnocchi
mit einer leichten Kümmel-Meerrettichcreme

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

Pellkartoffeln mit Butter und Kräuterquark

Florer-Brettln 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.