KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Passeirer Rindscarpaccio mit eingelegten Steinpilzen
und Parmesanhobel

Herbstlicher Salatteller mit Ziegenfrischkäsebällchen,
Walnüssen und Preiselbeerdressing

Geräuchertes Passeirer Forellenfilet
auf einer Rote Beete-Kartoffelwaffel und Frischkäse

Kleiner gemischter Salat oder Krautsalat

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit einem oder zwei
Speck- oder Leberknödel

Gerstsuppe mit Selchfleisch

Bauernsuppe

Nudelsuppe mit gekochtem Rindfleisch und Paarlbrot

UNSERE KLASSIKER

Käse- und Spinatknödel
mit Parmesan und brauner Butter

Ein oder zwei Speck- oder Leberknödel
mit Krautsalat oder gemischtem Salat

Rindsgulasch aus dem Passeiertal
mit Schnittlauchspätzle oder Knödel

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Herzhafte Kümmel-Kniakiachl mit Rahmsauerkraut gefüllt,
mit halbgeselchter Hauswurst und geröstetem Schüttelbrot

Cremig gekochter Weizen mit Ofenkürbis

Schlutzkrapfen 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

Buchteln mit Marillenmarmelade oder Apfelmus

Hausgemachte Kuchen und Strudel

Zwei Schenner Krapfen mit Mohn und Kastanie gefüllt