

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Passeirer Rindscarpaccio mit eingelegten Pfifferlingen
und Parmesanhobel

Herzhafte Kümmel-Kniakiachl mit Rahmsauerkraut gefüllt
und geröstetem Schüttelbrot

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

Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons

UNSERE KLASSIKER

Käse- und Spinatknödel
mit Parmesan und brauner Butter

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

Schlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter

Rindsgulasch aus dem Passeiertal
mit Schnittlauchspätzle oder Knödel

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Herbstlicher Salatteller mit Ziegenfrischkäsebällchen,
Walnüssen und Preiselbeerdressing

Cremig gekochter Weizen mit Ofenkürbis

Hausgemachte Nudelteigtaschen mit geschmorter
Schweinshaxe gefüllt, 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-Brettln für zwei Personen
(Speck, Bauchspeck, Kaminwurze, Käse, Bauernsalami,
Frischkäse, Kartoffelkäse, eingelegtes Gemüse)

SÜSSES

Buchteln mit Marillen- oder Zwetschgenmarmelade

Hausgemachte Kuchen und Strudel

Zwei Schenner Krapfen mit Mohn und Kastanie gefüllt

Kastanienmousse im Glas