

# Menüs für klassische Geschmäcker!

## Tafelspitz Menü

Geräucherte Königsseeforelle mit Wildkräutern und Preiselbeer Schaum

\*\*\*

Tafelspitz, Klassisch gesotten

mit Bratkartoffeln, rahmigen Spinat, Apfel-Kren und Schnittlauchsoße, Bouillon

\*\*\*

Bayerisch Creme

Zu € 39,00 pro Person

## Aus der Pfanne

<p>Salat ***</p> <p>Serviettenknödel, Blaukraut oder Sauerkraut Braten vom Kräuterschwein Wildbratwurst Geschmorte Ochsenbacke Hähnchenkeule</p> <p>Zu € 24,00</p> <p>Zuzüglich Dessert € 5,00 Oder Käse der Region € 7,50</p>	<p>Wildkräutersalat ***</p> <p>Rinderhüfte mit Café de Paris Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse Carré vom Spanferkel, Dunkelbiersauce Wachtel Lammbratwurst</p> <p>Zu € 34,00</p> <p>Zuzüglich Dessert zu € 5,00 Oder Internationale Käse € 10,50</p>
--	---

## Ganserl und Ant'n

Marinierte Rote Beete an Hüttenkäseterrine

\*\*\*

Portion von der Ente oder Gans mit Maronen- Preiselbeer-Püree,

Blaukraut und Brez'n Knödel

\*\*\*

Bratapfel Parfait

Ente zu € 36,00

Ganz zu € 32,00

## Spanferkel im Ganzen ab 30 Pax

Französische Zwiebelsuppe mit Käse Schöberl

\*\*\*

Spanferkel im Ganzen mit Kartoffeln oder Knödel

Blaukraut, Bayerisch Kraut,

Dunkelbiersoße

\*\*\*

Dessert

Zu € 40,00 pro Person