

OKTOBER, GOLDENER HERBST IM WALDRAIN

BUNTER HERBSTSALAT MIT TRAUBEN PARMESAN UND GERÖSTETEN NÜSSEN	18.-
BUNTER HERBSTSSALAT MIT GEBRATENEN REHLEBERLI	28.-
REHMAULTÄSCHLE MIT PREISELBEERSAUCE UND GEBRATENEM SPITZKOHL.....	36.-
REHRAGOUT AUS DEM BETTINGER WALD MIT SPÄTZLI ROTKRAUT MARONI UND PREISELBEEREN... .	42.-
WIENER TAFELSPITZ MIT ERDÄPFELN WURZELGEMÜSE SCHNITTLAUCHSAUCE UND APFELKREN	52.-
GEBACKENE EGLIFILET IM BIERTEIG MIT TARTARSAUCE PETERSILKARTOFFELN UND BUNTEM HERBSTSGEMÜSE	38.-
CHILI SIN CARNE MIT SOURCREAM UND BUNTEM SALAT	V 32.-
BAUMNUSSPARFAIT MIT ZWETSCHGENKOMPOTT UND SORBET	V 16.-
VERMICELLES MIT MERINGUES VANILLEGLACE UND RAHM	V 16.-
HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN / MIT RAHM.....	8.50/ 10.50

V Vegetarische Gerichte

ÖFFNUNGSZEITEN VON DONNERSTAG BIS SONNTAG AB 11 UHR, BIS KEINE GÄSTE MEHR DA SIND
RESERVATIONEN 078/671 80 07

Unsere warmen Speisen servieren wir Ihnen von Donnerstag bis Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uh
Am Samstag und Sonntag verwöhnen wir Sie gerne ab 11:30 Uhr durchgehend den ganzen Tag.

Wir kaufen Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Milch, Butter, Käse und Eier vorwiegend aus der Region. Meeresfische MSC
und Luxusprodukte sehen wir als Delikatesse, die wir entsprechend sparsam an Festtagen einsetzen und in Szene setzen.
Wir bekennen uns zum Konzept „Nose to Tail“. Gemeinsam arbeiten wir gegen Food-Waste.

