

Bauernbuffet 10.08.25

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Kräuterfritatten
Kürbiscremesuppe

G'schmackiges vom Grill und Backrohr

gegrillte Ente nach „Art des Hauses“
Dreierlei Schnitzel vom Huhn
gegrillte Hühnerkeulen und BBQ Sparerips
gebackener Karfiol mit Sauce Tartar
Schollenfilet auf Blattspinat
Schweinelenchen im Natursafterl
geschmorter Rehschlägel „Burgunder Art“

Beilagen

Petersilienkartoffeln, Reis, Kartoffel – Wedges
Gemüse, geröstete Knödel, Kroketten,
Pommes frites

Knackiges vom Feld

Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat,
Karottensalat, Kartoffelsalat, Blattsalat

Süßes Eckerl

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Hausgemachte Dessert-Variationen

Erwachsene: € 22,90
Teeny: € 16,50
Kind: € 8,80