

Bauernherbst

Vitamine und Appetitanreger



Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen & Croutons

5,50

Salatschüsserl vom Büffet zum Selberholen

4,50

Aus „Oma’s“ Rezeptbuch

3 Stk. Loferer Fleischkrapfen

auf Sauerkraut und Bratensaft

9,90

2 Stk. Bauernkrapfen

auf Sauerkraut und Kräuterjoghurt

Vegi

7,20

Pinzgauer Kasnock'n

mit Bauernkas vom Seiwaldgut und Röstzwiebel

Vegi

8,50

Heurigen Kartoffel Gröst'l

mit Bratfleiswürfeln vom Strohschwein und Spiegelei

9,50

*G'schoßn irgendwo zwischen Hirschbichl und Loferer Alm
aber nit in Spanien oder Neuseeland!*

„Wild & Wald“

Gebratene Medaillons vom heimischen Hirschrücken
mit Kartoffelknödel, Blaukraut & Beeren

19,90

Ragout vom heimischen Hirsch mit Schwammerl

dazu Spätzle, Blaukraut, und Preiselbeeren

14,90

Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel

Vegi

9,90

Knuspriges Backhendlfilet

vom heimischen Maishendl auf Blattsalat mit Kürbiskernöl
und hausgemachter Preiselbeermarmelade

14,90

Süsse „Sünden“

Flaumiger Moosbeer-Joghurtschmarrn

mit Vanilleeis

7,90

1 Stk. Bauernkrapfen mit Apfelmus

4,50