



Winterschmankerl

DAS SPECKBROT

Brottröder Landschinken
9,60 Euro

DIE SCHMALZSCHMIRRN MIT KÄS

Griebenschmalz mit Bauernkäse
9,60 Euro

BUNTE BEETE SALATE

Ziegenkäse/Walnüsse/Akazienhonig
14,60 Euro

VOGERLSALAT

Brot-/Speckwürfel/Kürbiskernöl
14,60 Euro

KASS

PATZL

Geröstete Zwiebeln/Vogersalat
16,20 Euro

BROTTRÖDER LANDFERKEL

Spatz/Vogersalat
19,80 Euro

FÜR ZWEI

Auf Vorbestellung

KÄSEFONDUE

Aus Erzählungen geht hervor, dass Mönche in der Fastenzeit keine feste Nahrung zu sich nehmen durften; durch das Schmelzen von Käse wurde der Hunger gestillt ohne die Fastenregel zu brechen.

Weißbrot/Salatbeilage
Ab 2 Personen-32 Euro/Person



FÜR ZWEI

Auf Vorbestellung

TARTARENHUT

Grillen am Tisch

Der Eisenhut ist in der Mitte vom Tisch platziert.

Jeder Gast ist sein eigener Koch. Man spießt

nach Belieben das Fleisch

auf den heißen Hut oder platziert es im

Pfanderl.

Zutaten

Fleisch aus heimischer Erzeugung.

Ausschließlich Filet

Filet/Rind/Kalb/Geflügel/Hausschwein /

verschiedene Saucen/

Drillinge/Salat

Ab 2 Personen-42 Euro/Person

FONDUE CHINOISE

Fleischfondue in kräftiger Rindersuppe
am Tisch

Jeder Gast ist sein eigener Koch.

Man spießt nach Belieben das Fleisch

auf und gart es in kräftiger Rinderbrühe.

Zutaten

Fleisch aus heimischer Erzeugung.

Ausschließlich Filet/Rind/Kalb/Geflügel/Hausschwein

verschiedene Saucen/

Erdäpfel/Salat

Ab 2 Personen-42 Euro/Person

DER PFANNEKUCHN

Apfelmus/Bourbon Vanille

13,60 Euro