

Kulinarischer Kalender vom 02.01. – 13.01.2019
„Deftig-raffiniertes mit Bier und Brot“

Vorspeise und Suppe

Terrine von der Räucherforelle mit hausgebeiztem Saibling an lauwarmen Brotsalat	9,50 €
Brotsuppe mit „1543er“ Weißbier aufgegossen, geschmolzenen Zwiebeln, geriebenem Käse und Crème fraîche	4,50 €
Wirsing-Rahmsuppe mit Speckkrusteln und Vollkorn-Croutons	5,50 €

Hauptgerichte

Schüttelbrot-Pfannkuchen gefüllt mit gebratenen Champignons, Austernpilzen, Zwiebeln, Blattspinat und Ziegenkäse, dazu Kräuter-Dip und ein kleines Salatbukett	12,80 €
...mit gebratenem Maishendlbrüstchen	17,50 €
...mit rosa gebratenen Lammfilets (180g)	23,50 €
Hausgemachte Krautwickerl mit Rinderhackfleisch gefüllt auf Dunkelbier-Zwiebel-Soße, dazu Kartoffelpüree mit Trüffelöl und ein Feldsalat mit gerösteten Speck- und Bauernbrotwürfeln	13,80 €
Wildgeschnetztes in Dunkelbier-Schokoladensoße mit dreierlei Kohlgemüse und Bauernbrot-Knödelscheiben	19,50 €
Gebratene Seeteufel-Medaillons und Riesengarnelen „Orly“ – im Bier-Teig gebacken auf Tomatensoße mit Petersilie frit, Butterkartoffeln und einem gemischten Salat	21,50 €

Desserts

Apfel-Birnenstrudel mit Bier-Honigsoße, Sahne und Vanilleeis	5,50 €
Weißbier-Tiramisu mit Beerengrütze	6,50 €

...und ab dem 16.01.2019 lautet unser kulinarisches Motto
„fangfrisch aus heimischen Gewässern“