



SPEISEKARTE IM HERBST

Aperitif: Aperol Spriz - Hugo Spritz 0,2l € 6,50

SUPPEN

Große Hühnersuppe mit Nudeln, Wurzelgemüse und Hühnerfleisch	€ 10,50
Bouillon vom BIO-Rind - mit Spinatknödel	€ 6,50
- mit Pfannenkuchenstreifen	€ 5,50
VEGANE, hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Baguette	€ 6,50

WURSTKÜCHE

2 Stück Bratwurst vom ROSS mit Bratkartoffeln (leicht scharf)	€ 12,80
6 Stück Münchner Rostbratwürstel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 12,80
Münchner Wurstsalat mit Zwiebelringen und Baguette	€ 10,50
BIO Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 13,80

SALATE & BROTTZEIT

Salat „Fraunhofer“ mit gebratenen Putenbruststreifen, eingelegtem Gemüse & Avocado	€ 16,50
Großer Salat mit gebackenem Kürbis & Ziegenkäse, mit Honig garniert, dazu Weißbrot	€ 15,50
Fraunhofer Brotzeit mit Käse, Schinken (Schinken oder Rohschinken), ogmachter Kas, hausgemachte Leberwurst, kalter Schweinebraten, Pfefferbeisser (leicht scharf), Hirschbeißer, Wildpastete, Gurkerl & Hopfister BIO Brot	€ 16,50
Hausgemachter ogmachter Kas mit Zwiebelringen, Radieserl und Hopfister BIO Brot	€ 11,50

VEGANE & VEGETARISCHE SPEISEN

VEGANE Pflanzlerl mit Kartoffelsalat	€ 13,50
VEGANE Sellerieschnitzel in Mandelpanade mit gemischtem Salat	€ 15,80
Frische Reherl und Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel	€ 16,80
Hausgemachte Spinatknödel mit Parmesan überbacken & gemischtem Salat	€ 13,80
Portion Kässpätzle mit grünem Salat	€ 14,80
Geröstete Knödel mit Gemüse und Ei, dazu Rote Beete Salat	€ 13,80

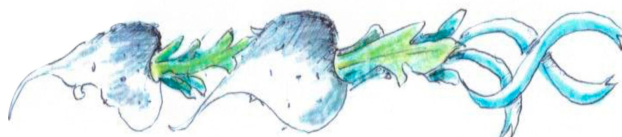
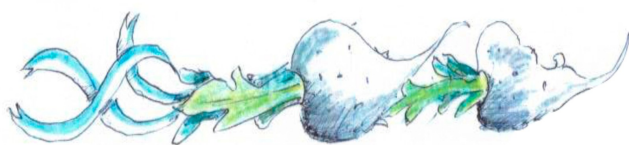


HAUPTSPEISEN

BIO Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat Als kleine Portion	€ 17,80 € 12,80
Entenbrust mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut Halbes Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 23,50 € 15,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren	€ 22,80
Kalbsleber mit Apfelscheiben, gerösteten Zwiebelringen und Kartoffelpüree	€ 20,80
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Reherl und Steinpilzen in Rahm, dazu Spätzle & gemischter Salat	€ 17,80
Gulasch vom Tiroler BIO-Bergrind mit Semmelknödel und gemischtem Salat	€ 18,50
Geschmorte BIO-Ochsenbackerl in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse & Semmelknödel	€ 18,80
Zwiebelrostbraten vom Tiroler BIO-Bergrind mit Käsespätzle und Rote Beete-Salat	€ 29,50
Rotbarsch gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce	€ 15,00
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ (Sauerrahm, Apfel, Zwiebel) mit Salzkartoffeln	€ 13,80
Gebratenes Zanderfilet mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	€ 20,80
Hausgemachte Bratensülze vom BIO-Schwein, Bratkartoffeln, Remouladensauce	€ 14,80
2 Stück Fleischpflanzerl vom BIO-Rind mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 12,80
2 Stück Wirsingwicklerl, gefüllt mit BIO-Hackfleisch, dazu Salzkartoffeln	€ 14,80

NACHSPEISEN

Hausgemachter Kasierschmarrn mit Apfelmus	€ 13,80
Apfelkücherl im Bierteig mit Zimt-Zucker und hausgemachtem Vanilleeis VEGAN	€ 10,80



Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben,
wenden Sie sich bitte an den Service – wir haben ein paar Infos für Sie zusammengestellt.

Unsere BIO Produkte kommen von: Juffinger Bio-Metzgerei Tirol
emilo Spezialitätenrösterei // Kontrollnummer: DE-ÖKÖ-006

