

GaumenSchmaus

Mittwoch bis Freitag
ab 17:30 Uhr - 21:00 Uhr

Burrata-Salat 10,50
mit Tomaten, Wildkräutern und Tomatensalsa, dazu Baguette

Schmecker-Antipasti 8,90 / 15,90
Oliven, Pepperoni, Pilze, Ofengemüse, Wildkräuter, Aufstriche, Brotkorb
- mit Feta +3,00
- mit geräuchertem Schinken +3,00
- mit Bergkäse und Brie +3,00

Kleiner gemischter Salat 5,20

Schmeckersalat 12,90
Blattsalate, Kartoffelsalat, Krautsalat, Bulgur, Radieschenrelish, Kirschtomaten
Nüsschen, serviert mit Brotkorb; Dressings: Honig-Senf oder Balsamico-Beere
- mit Feta +3,00
- mit Hähnchenbrustfilet + 4,00 oder geräucherter Forelle + 4,00

Handwerk

Unsere Spätzle bzw. Knöpfe werden von unseren Mitarbeitern mit der Hand gehobelt. Wir verwenden wie bei unseren selbstgemachten Semmeln auch hier Dinkelmehl. Die Eier kommen von einem kleinen Hof (MeiEi) in Ried. Viele Komponenten im Frühstück, Mittag und Abend werden ebenfalls selbstgemacht, z.B. unsere Aufstriche, Suppen und vor allem unsere Braten-Jus, die stundenlang einreduziert wird. Aus diesem Grund können wir auch auf Geschmacksverstärker und Zusätze verzichten. Die Kombination aus guten Zutaten und Handwerk schmeckt man bei jedem Bissen.

Dinkel-Bergkässpätzn 10,50 / 12,90
selbstgemacht mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Beilagensalat

Knuspriges Pfannenbrot 11,50
mit Ratatouille-Gemüse, Wildkräutern und Nüsschen (mit Feta +3,00)

Cremiges Dinkelkorn-Risotto 14,50
mit saisonalem Gemüse und marinierter Rauke (vegan oder mit Parmesan)
wahlweise mit gebratenem Lachsfilet 20,50

Spanferkel-Rollbraten 17,50
mit Röstkartoffeln, saisonalem Gemüse und Bratensöbلة

Rinderbäckchen 21,50
geschmort mit Serviettenknödeln, grünem Spargel und leckerer Jus

Frische Waffel mit heißen Beeren 5,20

Unsere wechselnden **Tagesgerichte** finden Sie auf unserer Tafel

Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte nach Allergenen und einzelnen Zutaten.