

Pfandlgenuss

Ein Fest für Ihren Gaumen!

Starten Sie mit uns kulinarisch
in ein neues Jahr
und lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen.



Vorspeisen und Suppen

hausgemachter Fleischstrudel

umhüllt von klarer Rinderbouillon

EURO

Knoblauchcremesuppe

verfeinert mit gerösteten Brotchips

EURO

Traditionelle Rindssuppe mit:

Frittaten

EURO

Leberknödel

EURO

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
einen Beilagen Salat**

Gemischter Salat

EURO

Blattsalat

EURO

„Asiatischer Geflügeltraum“

gebratene Barbarieenten- und Putenstreifen
servieren wir auf Curryreis und asiatischen Gemüse
EURO

„Feuriges Pfandl“

rosa gebratene Schweinemedallions
dazu reichen wir Eierspätzle, Speckbohnen & Pfeffersauce
EURO

„Wiener Pfandl“

Alt Wiener Zwiebelrostbraten
kombiniert mit Nudeln & Gemüse
EURO



„Duett im Pfandl“

gegrillte Schweine- und Putenmedallions
gebettet auf Tomaten-Weißweinnudeln und mediterranem Gemüse
EURO

„Innviertler Pfandl“

Blunzengröstel mit Kartoffel, Spiegelei & Sauerkraut
EURO

„Bergbauern Pfandl“

cremige Bergkäsespätzle
verfeinert mit Zwiebel & Speck
dazu reichen wir einen gemischten Salat
EURO



Knusper-Geflügel Burger

(gebackenes Geflügelfleisch in einer Knusperpanade
mit Käse, Speck, Zwiebel, Salat und BBQ-Sauce)
servieren wir mit Potatoe Wedges
und Sweet-Chili-Sauce
EURO



„Rösti-Halloumi-Burger“

(gegrillter Halloumikäse, Speck, Röstitaler, Zwiebel, Salat & Cocktailsauce)
dazu reichen wir Potatoe Wedges & Sweet-Chili-Sauce
EURO



Vegetarische Pfandl ...

„Buntes Nudelbett“

Nudeln umhüllt von feiner Tomaten-Weißweinsauce
mit mediterranem Gemüse & Parmesan
EURO

„Zweierlei Zander“

gegrilltes und gebackenes Zanderfilet
gebettet auf Curryrisotto & Grillgemüse
EURO



Süßer Grüße aus der Küche...

„beschwipster Kaiser“

(mit Rum verfeinerter Kaiserschmarrn)
begleitet von cremigem Vanilleeis
EURO

Wartezeit ca. 20 Minuten

