



Südtiroler Spezialitäten vom 20. 10. – einschließlich 30. 10.21

Aperitif 1/8 l „Tiroler“ (Weißwein mit Campari und Zitrone) 3.80 €
Suppe

Speckknödelsuppe 5.90 €
Leberknödelsuppe 5.60 €

Knödel

„Nandl's“ Leberknödel auf Sauerkraut 12.80 €
„Tris“ dazu gemischter Salat 15.90 €
(1 Steinpilz-, 1 Spinatknödel, 1 Kasnocke mit Butter abgeschmelzt und Parmesankäse verfeinert)
Südtiroler „Kasnocken“ dazu gemischter Salat
(mit Butter abgeschmelzt und Parmesankäse verfeinert) Kleine Portion (2 Stück) 10.50 €
Große Portion (3 Stück) 12.80 €
2 Südtiroler Speckknödel an gemischten Salat 11.50 €

Ebbes Guats aus Südtirol

„Herrengrostl in d' Pfonn“ dazu Südtiroler Krautsalat 17.20 €
(Gekochtes Rindfleisch angebraten mit Bratkartoffeln und Kräutern verfeinert)
Hirschgulasch mit Speckknödel und Preiselbeeren 19.00 €
Hirtenmaccheronis mit Salat 12.80 €

Marende

Marende mit Paarlbröt (Südtiroler Speck, 1 Kaminwurz, Stück Almkas und Butter) 15.90 €
Südtiroler Speck vom Brett mit Paarlbröt 13.90 €
Portion Almkas mit Paarlbröt 13.90 €

A Schmankerl zum Schluss

Selbstgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis 6.90 €
Pircher Williams 3.20 € Haselnuss 3.50 €

Weine

Südtiroler Edelvernatsch Rotwein ¼ l 5.00 €
Südtiroler Weißburgunder ¼ l 5.90 €

Lieber etwas aus der regionalen Küche?

Alternativ zu den Spezialitäten aus Südtirol und der Toskana bieten wir noch an:

Zwiebelrostbraten mit Pommes und gemischten Salat 23.80 €
Rahmschnitzel vom Kalb mit handgeschabten Spätzle und gemischten Salat 22.50 €
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites, Salat 13.90 €
Gemischte Salatplatte 8.50 €

Sie haben auf unserer Speisekarte nichts für sich entdecken können?

Dann scheuen Sie sich nicht uns anzusprechen. Wir helfen Ihnen gerne weiter!