

TAGESKARTE

MITTWOCH



MENÜ I

Pikantes Knoblauchrahmsüppchen

(A, F, L, M, N)

garlic cream soup

Backhendlsalat

mit Kürbiskernöl

und gebratenen Kürbiskernen

(A, C, E, F, G, H, L, M)

fried chicken salad

with pumpkin seed oil

and roasted pumpkin seeds

€ 18,80

MENÜ II

Pikantes Knoblauchrahmsüppchen

(A, F, L, M, N)

garlic cream soup

Schweinerückensteak

mit Tomaten und Mozzarella überbacken

serviert mit Gnocchi und Brokkoli

(A, C, E, F, G, L, M, N)

steak of pork

topped with tomatoes and mozzarella

served with gnocchi and broccoli

€ 21,80

TAGESEMPFEHLUNG:

Salat „Bierkessel“

€ 19,60

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Avocado,
Schafskäse und Senfdressing

*salad "Bierkessel" - leaf salads, tomatoes, cucumbers, avocado,
feta and mustard dressing*

Höllisch scharfes Grillsteak

€ 29,90

vom Almoachsenbeiried mit Speck, Ofenkartoffel und Sauerrahm

*spicy grilled steak of ox with bacon,
baked potatoes and sour cream*

Center Cut – Rinderfilet 1000 gr.

€ 149,00

Ideal für 2 - 4 Personen oder sehr hungrige!

Wir servieren dieses Gusto-Stück mit 4 Beilagen Ihrer Wahl.

center cut – beef fillet 1000 gr. for 2 - 4 people!

We serve this piece with 4 side dishes of your choice.

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN:

Fondue „Chinoise“

pro Person

€ 27,00

Fleischfondue mit Kraftsuppe, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch,

Beilagen: Pommes frites, Ofenkartoffel, Mischgemüse, verschiedene Saucen

meat fondue - with clear soup, beef, chicken, pork

side dishes: french fries, baked potatoes, mixed vegetables, different sauces

Käsefondue

pro Person

€ 27,00

Käsefondue mit einem Schuss Kirschwasser verfeinert

Beilagen: Kartoffeln, knuspriges Brot, Früchte

cheese fondue - refined with a dash of cherry water

side dishes: potatoes, bread, fruits