

MOSTVIERTLER SPEZIALTÄTEN

SUPPE

MOSTKRENSUPPE MIT KARTOFFELSTROH G,O	4,70
KLARE RINDSUPPE MIT GEBACKENEN BLUNZENKNÖDEL A,C,G,L	3,90

HAUPTSPEISEN

MOSTBRATEN VOM MOSTVIERTLER RIND A,G,L,M,O IN FEINWÜRZIGER SAUCE MIT DÖRRZWETSCHKEN UND WALNÜSSEN DAZU REICHEN WIR BANDNUDELN	14,50
„MOSTVIERTLER BAUERNSCHNITZEL“ GEBACKEN A,C,G GEFÜLLT MIT GESELCHTEM, ZWIEBEL UND KÄSE	SCHWEIN 12,90
DAZU PETERSILIENKARTOFFELN	SONNENPUTE 13,90
„KATZENGSHROA“ G,O LEBER, NIERNDL UND SCHWEINEFLEISCH IN FEINER RAHMSAUCE, DAZU RÖSTITALER	10,90
TRIOLOGIE VOM HEIMISCHEN FISCH A,C,G FORELLENFILET MIT BLUNZ'N GRATINIERT ,GEBACKENES KARPFFENFILET, GEGRILLTES SAIBLINGSFILET AN WEISSWEINRISOTTO MIT SAUCE TARTAR UND KARTOFFELN	22,90
BLUNZNGRÖSTL A,O MIT WARMEN SPECKKRAUTSALAT	9,70
GEGRILLTE FLEDERMAUS VOM SCHWEIN A,C,G,O MIT MOSTSAUCE AUF HAUSGEMachten ROTE RÜBENRAVIOLI	12,50
SONNENPUTENRÖLLCHEN MIT LAUCHFÜLLE IN BARONMOSTSAUCE A,C,G,L,O MIT GEBRATENEN POLENTAECKEN UND KAROTTENGEMÜSE	14,50

FLEISCHLOSE HAUPTSPEISEN

ROLLGERST'LRISOTTO MIT WIRSING A,G	9,50
ROTKRAUTLAIBCHEN IN WALNUSSPANIER MIT ORANGEN-JOGHURTDIP A,G,H,O DAZU SERVIEREN WIR BLATTSALAT	9,70

DESSERT

APFELPOFESEN AUF MOSTSCHAUM A,C,G,O	5,90
--	------