



Innereien

*Eine rar gewordene
Delikatesse*

vom 08.02. bis 03.03.2019

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND –SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst

Kirschsaft, Birnensaft oder Apfelsaft von Streuobstwiesen
vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Saft	0,4 l 5,20 €
Schorle	0,4 l 4,50 €

Marillennektar, 100% Marillensaft von „Wieser“
- dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle	0,4 l 4,90 €
---------	----------------

Aperitif des Hauses

Marille-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

	0,3 l 5,90 €
--	----------------

Der Küchenchef empfiehlt:

Feines Kalbsblankett und Kalbsbries,
mit viererlei Bergkäsesorten überbacken,
dazu Zuckerschoten und Kartoffelrösti.....18,50 €

HAUPTSPEISEN

Frische Blut- und Leberwurst
auf Sauerkraut, dazu karamellierte
Apfelspalten und Kartoffelpüree.....11,50 €

SUPPE UND VORSPEISE

Tafelspitzbrühe,
mit hausgemachtem Leberknödel.....4,50 €

Bayerisches Kalbslüngel
mit Brezenknödel.....10,50 €

Gebratene Entenleber
an Feldsalat, dazu glasierte Trauben, Speckwürfel,
Croûtons und Feigensenf-Vinaigrette.....10,80 €

Gebratene Kalbsleber
mit Schmelzzwiebeln, auf Blattspinat,
dazu Kartoffelpüree.....14,90 €

DESSERT

Bayrisch Crème
an Erdbeermark mit Joghurteis.....7,20 €

Kalbsherz vom Grill
mit Kräuterbutter, Bohnenbündchen
und Speck-Bratkartoffeln.....11,90 €