

Vorspeisen und Salate

Tartare vom Großarler Jungrind mit Toastbrot

klein

groß

Caesar Salat

mit Hühnerfilet und Parmesan

Salat Nizza

mit Thunfisch, Oliven und Ei

Gemischter Salat

Suppen

Rinderbrühe mit Kaspress- oder Tirolerknödel

Rinderbrühe mit Frittaten

Kräutercremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Wiener Suppentopf

Nudeln, Gemüse, Würstl und Rindfleisch
in einer kräftigen Rindsuppe

Für viele ganz neu, bei uns schon normal: Fleisch aus dem Großarlal

Hirschragout

mit Preiselbeeren und Spätzle

Hirschbraten

mit Wacholder, Schupfnudeln und Rotkraut

Vom Jungrind:

Chili- Cheese Burger

mit Pommes frites und Barbecuesauce

Rindersaftgulasch

mit Semmelknödel

Traditionelle Gerichte

Cordon bleu vom Schwein

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

Wiener Schnitzel von der Pute

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Grillteller

mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und Rostgemüse

Vegetarisch oder auch nicht

Schlutzkrapfen

mit Ricotta-Spinatfüllung, brauner Butter, Tomaten und Parmesan

Knoblauchspaghetti

mit Tomaten, Oliven, Chili und Basilikum

Kasnocken

mit brauner Zwiebel und Blattsalat

Kartoffelgnocchi

mit Champignons, Spinat, Tomaten, Basilikum und Parmesan

Gemüsecurry mit Garnelen

Noch etwas Süßes ?

Kokos- Panna Cotta

mit Ananasragout

Halbflüssiges Schokoladenküchlein

mit Himbeerragout und Vanilleeis

Schokoladenmousse mit Erdbeermark

*Christoph Petscharnig ist schon seit über 30 Jahren Küchenchef bei uns.
Er und seine Mannschaft wünschen Ihnen einen erholsamen und kulinarisch
genüsslichen Aufenthalt. Guten Appetit!*