

STÜBERL-MENÜ



Rindsbouillon
mit Frittaten und Wurzelgemüse



Gesottenes aus der Rinderkeule nach Tafelspitzart
mit Meerrettichsauce, Möhren,
Sellerie und Erdäpfel



Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce, Rumrosinen
und Mandeln



Wein-Wasser-Kaffeepauschale

64 Euro pro Person
(pro Person eine halbe Flasche Wein)



VORSPEISEN



Gemischte Vorspeisenauswahl vom Brett
mit Schinken aus dem Rauch, kleiner Kraftbrühe, Wiener Rindssalat,
eingelegtem Kürbis und hausgemachten Laugensemmeln

13,00 Euro



Salat von geriebenen Wurzelgemüsen
mit Apfel und Nüssen

10,00 Euro

HAUPTGÄNGE



Käsespätzle in der Pfanne
serviert mit Röst- und Schmorzwiebeln
sowie eingelegten Gemüsen

19,00 Euro



Deftiges vom Landschwein
mit Sauerkraut, Kartoffelpüree
und Röstzwiebeln

20,50 Euro

DESSERT



Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce, Rumrosinen
und Mandeln

9,00 Euro