

Extra Blatt'l - wechselnde Gerichte

Gibt's net oiwai !!

- Vegane hausgemachte Ravioli** A,a,c **13,90 €**
gefüllt mit einer Kürbis-Rosmarin-Zwiebelfüllung, verfeinert mit Salbei-Walnussöl-Dressing H
- Lachs-Ziegenkäse-Salat** G **10,90 €**
mit frischem Blattsalat und mariniertes Roter Bete, Granatapfelkernen und kandierten Walnüssen H, dazu fruchtige Mangosoße
- Ösi - Knödeltrio** **12,90 €**
Hascheeknödel A,C,G, Speckknödel A,C,G,
und Kaspressknödel A,C,G,
mit Sauerkraut 1,4,8,J und Soß' A
alle Knödel entstehen in unserer Küche
- VEGGIEburger** **13,50 €**
Knusperschnitzel aus Cornflakes-Haferflocken C,E,F,H
mit Hirtenkäse G, Rucola, Kirschtomaten und
Kräuterschmand G, Focaccia Burger Bun A



Bei uns brennt der Hut

Hut-Essen

Als Vorspeise servieren wir eine Schüssel voller knackiger Salate mit Balsamico Essig und Kernöl, dazu frisches Knoblauchbrot.

Dann wird ein Eisenhut in die Mitte des hübsch gedeckten Tisches gestellt und mit Pastenbrenner erhitzt. In die Hutkrempe füllen wir herzhaftes Rindssuppe und köstliches Gemüse Julienne. Nun legt sich jeder nach Belieben das von uns vorbereitete marinierte Fleisch vom Schweinerücken, Hähnchen oder Rind auf den heißen Hut. Kurz brutzeln lassen, der eine kürzer und medium, der andere länger und durch, und schon ist ein ganz besonderer kulinarischer Leckerbissen fertig.

Dazu servieren wir verschiedene Saucen und Ofenkartoffeln. Zwischendurch schlemmt man immer wieder einen Löffel der köstlichen Rindssuppe mit Gemüse, die mit Fortdauern des Grillens immer kräftiger und intensiver wird.

So wird das Abendessen zu einem ganz besonderen, gemütlich-geselligen Erlebnis.

pro Person 28,90 €

Kinder bis 4 Jahre Räuberteller

Kinder 4-8 Jahre 16,90 €

Bitte reservieren!

