



Herzlich Willkommen

-Schian dass es do seid's!-

Getränke

Aperitifs

Hugo (Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Zitrone)	4,50€
Veneziano (Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orange)	4,50€
ProSiemr (Prosecco, Siemr, Orange)	4,50€
Glas Prosecco	3,50€
Bitter weiß (alkoholfrei)	3,00€
Glas Weißwein (Burggräfler Kellerei)	1,70€
Glas Riesling (Moarhof Partschins)	4,50€
Glas Sauvignier Gris Piwi - Fünf Bauern ein Projekt (Algund)	3,50€

Wasser und Säfte

Glas Mineralwasser	1,20€
½ lt. Mineralwasser	2,50€
1 lt. Mineralwasser	5,00€
Hausgemachte Säfte und Schorlen 0,2 lt. / 0,4 lt.	2,00€/4,00€
Coca-Cola, Limo, Orangensaft 0,2 lt./0,4 lt	2,20€/4,40€
Krug Leitungswasser	2,00€



Holunderblütensaft
Johannisbeersaft

Biere

Forst Kronen vom Fass 0,3 lt.	3,30€
Forst Kronen vom Fass 0,4 lt.	4,40€
Forst Kronen vom Fass 0,5 lt.	5,50€
Forst 00 alkoholfrei Flasche 0,3 lt	3,30€
Hefe vom Fass 0,3 lt.	3,30€
Hefe vom Fass 0,5 lt.	5,50€
Hefe alkoholfrei Flasche 0,3 lt.	3,30€

Weine

**Eigenbauwein (Vernatsch) Baumgartnerhof in
Plars und Weißburgunder Burggräfler Kellerei**

1 Glas 0,1 lt.	1,70€
¼ lt.	3,60€
½ lt.	7,20€
1 lt.	14,40€

7/10 Weißweine und Roséwein

Riesling Moarhof Partschins	28,00€
Souvignier Gris Algund	23,00€
Rosé Ansitz Gaudenz Partschins	25,00€

7/10 Rotwein

Lagrein Teroldego Baumgartnerhof	23,00€
----------------------------------	--------

Kaffee und heiße Getränke

Espresso, Macchiato	1,50€
Cappuccino (auch Hag oder Orzo)	2,50€
Lattemacchiato	2,70€
Tasse Kaffee mit Milch	2,50€
Heiße Schokolade	2,50€
Affogato (Espresso & Kug. Vanilleeis)	3,00€
Tasse Tee (Früchte, Pfefferminze, Kräuter)	2,30€



Samstags ist unser Backtag

*Paarlen und Struzen zu verkaufen gerne
auf Bestellung*



Marillenknödel

ab Juli...Mmmh...

Speisen ab 15.00h

Brotsuppe: Kräftige Rinderkraftbrühe mit ofenwarmen Paarlbrotwürfeln und feinen Rindfleischstreifen	8,00€ (A)
Speckknödelsuppe (2 Stück)	8,50€ (A,C,G)
Leberknödelsuppe (2 Stück)	9,00€ (A,C,G)
Bauerntoast: Hausgemachtes Paarlbrod belegt mit Eigenbauspeck, Käse und Zwiebelringen	8,00€ (A,G)
Saures Rindfleisch vom hofeigenen Rind, fein aufgeschnitten garniert mit Zwiebelringen, dazu hausgemachtes Brot	15,00€ (A)
In Scheiben geschnittener warmer Kalbskopf mit feinen Zwiebelringen sauer angerichtet, dazu hausgemachtes Brot	15,00€ (A)
<u>Vegetarisch</u> : Käseknödel (2 Stück) auf buntem Salat	13,00€ (C,G)



-Inser Marendbrettl-

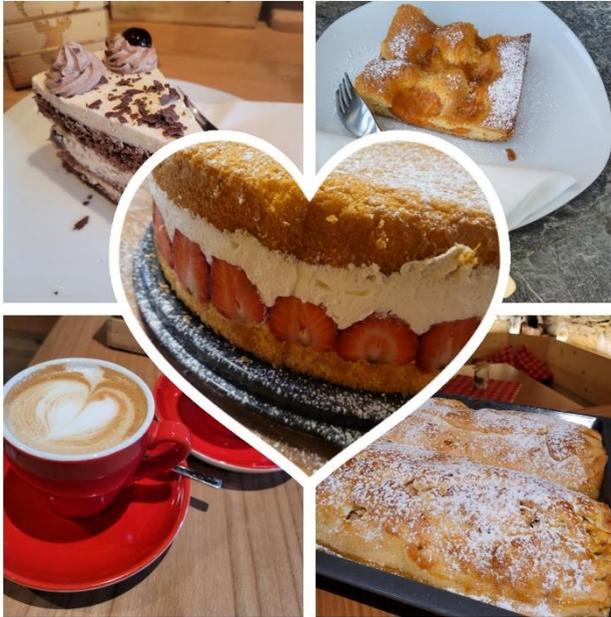
Hofeigener Speck, Alm Käse, hausgemachte
Kaminwurzten vom Wild oder Rind/Schwein,
fein garniert mit Eingelegtem und Ei

16,00€ pro Person (A,C,G)



Hausgemachte Kuchen sowie Apfelstrudel

4,00€ (A,C,G)



Krapfen mit verschiedenen
Füllungen zur Törggellezeit
und auf Bestellung...



Allergenen:

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier und Geflügel
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch von Säugetieren
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeloxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere