neu ! Weizenbier 1/3 3,5 1/2 4,5 wenn Bock zu Ende
Obergärige Hefe leichte Kohlensäure Hefetrüb Leichter - 4,8 %
Bananige Note leichter Gewürznelkengeschmack

Immer und Jederzeit

Ungarische Gulaschsuppe 6
viel Rindfleisch Rotwein Paprikapulver Majoran Kümmel
Paprikaschoten Kartoffel Karotten Tomaten Peperoncini
alles in zwei Arbeitsgänge langsam geköchelt
mit Sauerrahm serviert
dazu empfehlen wir dünnes Fladenbrot vom Türken

Gnocchi mit Dolce Latte und Kirschparadeiser 6
Kartoffelteig Dolce Latte Käse aus Gorgonzola und Mascarpone
Rivaner Weisswein ohne Beilage Frühlingsblattsalat 3,5

Wildschweingulasch 6 ohne Beilage Semmelknödel 3

Saure Wurst aus einer tollen feinen Extrawurst
würfelig gschnitt`n in Schüssel **6**
mariniert mit weissen Balsamicoessig und Rapsöl
mit roten Zwiebel, Grünen und Sauren
eine gscheite Portion ohne Gebäck

blättrig gschnitt`n am Teller **4**
mit Zwiebel ohne Gebäck

Suppen

Rindsuppe 3 Topf 4 Einlage nach Wahl Sondereinlage 0,5
aus unserer Küche frisch gekocht aus Dreierlei Rindfleisch

Hühnersuppe 3 Topf 4 Sondereinlage 0,5
viel Hühnerfleisch Nudel Gemüse Schnittlauch

Spargelcremesuppe 5
eine Komposition ausgesuchter Produkte fein gewürzt und
raffiniert gekocht aus reichlich Spargel,mit Erdäpfel gebunden
und mit Spargelstücken drinnen,am Rand mit gerösteten
Knusperspeck und dazu Berggasthofkäsebaguette

Nudelsuppe mit Huhn und Eierflocken 4
Zwiebel Öl Hühnersuppe Suppengrün Gabelspaghetti Hühnerfilet
Gewürze Ei und Stangensellerie sind die Suppenzutaten,
kräftig Eierflocken aus verquirlten Ei in die Suppe eingerührt
unter Petersil angerichtet