

Essen



Marenden

Brettlmarende	
(Speck, Kaminwurz, Käse, Rettich, Pellkartoffeln)	€ 12,80
Brettlamernde für 2	€ 22,00
Wildererbrettl (Hirschschinken, Hirsch-Kaminwurz, Wildschweinsalami)	€ 11,00
Kalbskopf sauer / Rindfleisch sauer	€ 9,50
Pellkartoffeln mit Kräutertopfen u. Rohmilchkäse	€ 9,00
Südtiroler Kasbrettl mit hausgem. Apfelmarmelade	€ 11,00

Kalte Vorspeisen

Gerstensalat mit geräuchertem Schweinebackerl	€ 9,80
Graukaspralinen auf Kümmelrohnen mit kleinem Wintersalat	€ 9,80

Aus dem Suppentopf

Geschäumte Gerstensuppe mit Selchfleisch	€ 6,50
Pfeffer Biersuppe mit Krauttirtl	€ 6,50
Milzschnittensuppe	€ 5,00
Kastaniencremesuppe	€ 5,00

Warme Vorspeisen

Blutwursttaschen mit Kürbiskernöl und Bieressig	€ 9,80
Schwarzplenten-Kasknödel auf Krautsalat	€ 9,80
Erdäpfelblattln mit Sauerkraut und Selchfleisch	€ 11,00
Kastaniennudeln im Radicchio-Birnenfond und Algunder Ziegenamenbert	€ 9,80

Unser Klassiker

Hirtennudeln	€ 8,00
--------------	--------

Hauptgerichte

„Rindviech“	€ 15,20
In Pfeffer schwarz geschmorte Ochenschulter mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin	
„Wilderer“	€ 17,50
Hirschgulasch mit Blaukraut, Knödel und Preiselbeerbirne	
„Schweinerei“	€ 16,80
Haxerl und Bauch vom Spanferkel, Kartoffelstrudel und Krautsalat	

Unsere Klassiker

Spareribs mit Krautsalat	€ 14,50
Haus- oder Blutwurst mit Kraut	€ 8,50

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Frankfurter Würstchen mit Pommes frites	€ 6,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	€ 6,50
Nudeln mit Tomatensauce	€ 6,50

Trinken



„Pfefferlechners Selbstgebrautes“

In unserer Hausbrauerei hergestellt, nach dem Reinheitsgebot von 1516, aus Hopfen, Wasser und Malz, unfiltriert, mit den wertvollen Vitaminen der Bierhefe, naturtrübes, erfrischendes Vollbier.

Pfeffer 0,4 lt. ca. 5% Alkohol	€ 3,80
Naturtrübes helles untergäriges Bier aus Pilsner Malz, malzig im Antrunk, leichte Hopfenbittere	
Pfeffer schwarz 0,4lt. ca. 5,5 % Alkohol	€ 3,80
Naturtrübes untergäriges dunkles Bier aus verschiedenen dunklen Malzen, mit feinen Röstaromen	
Fass, hell oder schwarz 5 lt. (im Lokal)	€ 29,80

Für kalte Tage

„Pfeffer“ Bierpunsch	€ 5,00
hausgemachter Apfelglühmix	€ 3,50

Selbstgebranntes

Bierbrand	€ 2,50
Treber , Marille,	€ 2,50
„Ruta“ (Kräuterschnaps)	€ 2,50
Süßes mit wenigen Prozenten: Nusseler , Anislikör,Apfel, Kirsch, Honig	€ 2,40
1/2 l Mineralwasser	€ 2,00
0,2 l Johannisbeer- oder Holunderschorle	€ 1,80
0,2 l Apfelsaft hausgemacht, Coca Cola, Limonade	€ 2,00
0,2 l Coca Cola, Limonade	€ 2,00
0,3 l Weihenstephan alkoholfrei	€ 3,80
1 Gl Veneziano oder Hugo	€ 4,00
1/4 l Weißburgunder	€ 2,60
1/4 l Vernatsch	€ 2,60
1/8 l Vom „Guaten“ (Sauvignon, Lagrein o. Cabernet)	€ 3,00
7/10 l Weißburgunder Vorberg / Terlan	€ 23,50
7/10 l Sauvignon / Tramin	€ 17,50
7/10 l Lagrein / Clemens Waldthaler	€ 20,20
7/10 l Blauburgunder Riserva / Eppan	€ 21,00
7/10 l Merlot Siebeneich/ Schreckbichl	€ 22,50
7/10 l Cabernet Finken / Tramin	€ 21,00
7/10 l Amistar / Peter Sölva (Cuveé: Lagrein, Merlot, Cabernet)	€ 28,30
7/10 l Prosecco Carmina	€ 16,50