



PFEFFERLECHNER

Buschenschank & Hausbrauerei

Unsere Menü-Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen (nur auf Vorbestellung)

Frühlingsgefühle (März, April, Mai)

Feines Rindstartar mit Senfcreme
und mariniertem Spargel

Basilikum-Risotto mit Burrata
und Ofentomaten

Rosa Steak vom Südtiroler Weiderind
mit Kartoffelgratin und Röstzwiebeln

Topfenschaum mit frischen Erdbeeren
und weiße Schokocrumble

€ 42,00

Sommerlust (Juni, Juli, August)

Bunte Sommersalate
mit hausgebeiztem Lachsforellenfilet

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen
und Schüttelbrot

Kalbsrücken in der Kräuterkruste
Püree und Gemüse

Vanille-Quarkcreme
mit Marillenkompott

€ 42,00

"Unser Klassiker"

Pfefferlechner' s Vorspeisenbrett
(Speck, Kaminwurzeln, Rindsgeselchtes,
Rettich und Essiggemüse)

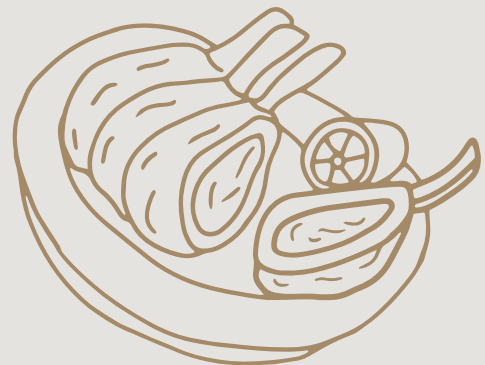
Bergkasknödel auf Lauchgemüse

Herzhafte Spareribs,
Schweinshaxen

Bratkartoffeln und Krautsalat

Apfelküchel mit Vanillesauce

€ 37,60



(unsere Preise verstehen sich pro Person inklusive
Vigiljocher Quellwasser, Brot und Aufstrich)

Stellen Sie sich Ihr Menu individuell zusammen:

Frühlingsgefühle (März, April, Mai)

Pfefferlechner' s Vorspeisenbrettl

(Speck, Kaminwurzeln, Rindsgeselchtes,
Rettich und Essiggemüse)

oder

**Kräftige Rindsbrühe aus dem Suppentopf
mit verschiedenen Einlagen**

.*.*

**Basilikum-Risotto mit Burrata
und Ofentomaten**

oder

**Cremige Spargelcarbonara
mit knusprigem Speck**

.*.*

**Kalbsbraten mit Selleriepüree
und Frühlingsgemüse**

oder

**Rosa Steak vom Weiderind
mit Kartoffelgratin und Röstzwiebeln**

.*.*

Rhabarber-Himbeer Tiramisù

oder

**Topfenschäum mit frischen Erdbeeren
und weiße Schokocrumble**

Als 3-Gang-Menü € 34,30

(1 kalte oder warme Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)

Als 4-Gang-Menü € 42,00

(kalte & warme Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)

Unsere Preise verstehen sich pro Person inklusive Vigiljocher Quellwasser, Brot und Aufstrich

Sommerlust (Juni, Juli, August)

Pfefferlechner' s Vorspeisenbrettl

(Speck, Kaminwurzeln, Rindsgeselchtes,
Rettich und Essiggemüse)

oder

**Kräftige Rindsbrühe aus dem Suppentopf
mit verschiedenen Einlagen**

.*.*

**Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen
und Schüttelbrot**

oder

Bunte Sommersalate

mit hausgebeizten Lachsforellenfilet

.*.*

**Kalbsrücken in der Kräuterkruste
Püree und Gemüse**

oder

**Geschmorte Rindswangen
auf Kräuterrisotto**

.*.*

Vanille-Quarkcreme mit Marillenkompott

oder

**Erfrischendes Zitronensorbet
mit frischen Erdbeeren**

