

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

"Unser Klassiker"

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

Bergkasknödel auf Lauchgemüse

**Herzhafte Spareribs, Schweinshaxen,
Bratkartoffeln und Krautsalat**

Apfelküchel mit Vanillesauce

€ 37,60

Törggelezeit (Oktober, November)

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

Gerstlsuppe oder Schlutzkrapfen

**Schlachtplatte mit Sauerkraut,
Knödel und Erdäpfblattln**

Krapfen und Kastanien

€ 42,00

Stellen Sie sich Ihr Menu individuell zusammen:

Herbstzeit - (September, Oktober, November)

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

oder

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

.*.*.*

Kürbisrisotto mit Stracciatella und Gartenkresse

oder

**Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen
und rosa Pfeffer**

.*.*.*

**Gulasch vom Grauvieh mit Spätzle
und geschmortem Blaukraut**

oder

**Rosa Kalbshüftsteak auf Kastanienorzotto
und glasierten Karotten**

.*.*.*

Kastanien Crème Brulée

oder

Schokotörtchen mit hausgemachtem Vanilleeis



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