



PFEFFERLECHNER

Buschenschank & Hausbrauerei

Menu Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen auf Vorbestellung

„Unser Klassiker“

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

Bergkasknödel auf Lauchgemüse

Herzhafte Spareribs,
Schweinshaxen
Bratkartoffeln und Krautsalat

Apfelküchel mit Vanillesauce

€ 35,80

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

Frühlingsgefühle (März, April, Mai)

Spargelrisotto mit Gartenkresse
Feines Rindstartar mit Senfcreme und
marinierten Spargel
Basilikum Ravioli auf geschmolzenen
Tomaten

Rosa gebratene Kalbsspitzrose, Kräuter-
Kartoffelpüree und knackiges Gemüse
Rindsgulasch mit Spätzle und Karotten
Rindswangen mit cremiger Polenta
Schmorgemüse

Schokotörtchen mit hausgemachtem
Himbeersorbet
Joghurthalbgefrorenes mit frischen
Erdbeeren und Minze
Rhabarberkompott mit Vanilleeis

Sommerlust (Juni, Juli, August)

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen
Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse und
Zwiebelmarmelade
Karamellisierter Ziegenkäse auf Kräutersalat
und eingelegte Rote Beete

Steak vom Rinderrücken mit Kartoffeln und
Gemüse
Geschmorter Kalbsbraten auf Kräuter-
Kartoffelpüree und knackiges Gemüse
Gegrilltes Forellenfilet mit Petersilkkartoffeln
und Gemüse

Panna Cotta mit frischen Himbeeren
Crème Brûlée mit Erdbeereis
Quark-Creme mit Brombeeren und
Buchweizen crumble



PFEFFERLECHNER

Buschenschank & Hausbrauerei

Herbstzeit (September, Oktober, November)

Steinpilz-Gerstenrisotto mit knusprigem Speck
Kürbisgnocchi mit Schüttelbrot-Krokant
Cremige Kastanien-Tagliatelle mit knackigem Wirsing

Hirschgulasch mit Spätzle und Gemüse
Rosa Pfeffersteak mit Bratkartoffeln und Brokkoli
Kalbsschulternathl, Kastanienrisotto und Schmorgemüse

Bieramisù mit karamellisiertem Apfel
Schokotörtchen mit Kastanieneis
Weißes Schokoladenmousse mit Granatapfel und Haselnüssen

Als 3-Gang-Menü € 32,60

(1 kalte oder warme Vorspeise, 1 Hauptspeise & 1 Dessert)

Als 4-Gang-Menü € 39,80

(kalte & warme Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)

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

Marenden am Nachmittag (16:00 bis 18:00 Uhr)

I

Speck, Kaminwurzeln, Rindsgeselchtes, Bauernschinken, Roastbeef mit Remouladensauce, Vitello Tonnato, Melone, Südtiroler Käsespezialitäten, karamellisierter Ziegenkäse auf Salat, Essiggemüse, italienischer Salat, Pellkartoffeln

€ 18,90/Erwachsene

€ 8,50/Kinder

Törggelezeit (Oktober, November)

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

Gerstlsuppe oder Schlutzkrapfen

Schlachtplatte mit Sauerkraut, Knödel und Erdäpfelblattn

Krapfen/Kastanien

II

Speck, Kaminwurzeln, Rindsgeselchtes, Bauernschinken, Südtiroler Käsespezialitäten, karamellisierter Ziegenkäse auf Salat, Essiggemüse, Pellkartoffeln, italienischer Salat

€ 16,70/Erwachsene

€ 6,80/Kinder