



Winterzauberhüttenmenü 2013

a Gaumenkitzler

Griebenschmalz-Töpferl, Urwurzel	2,90
Urwurzel mit Geflügelauflaufstrich und Preiselbeeren	3,50
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	2,90
Obazda mit Minibrezeln	3,20

a Supp'n

Brez'n-Kaspressknödl in kräftiger Rinderkraftbrühe	5,00
Schanzer Kartoffelsupp'n im Brotlaiberl	5,50
Herzhafte Paprika Gulaschsuppe'n im Brotlaiberl	6,20
Frittatensupp'n in kräftiger Rinderkraftbrühe	4,50

was B´sonders

Deftige Reiberdatschi, 3 Stück im Reindl serviert, mit

- Schinken, Lauch und Bergkäse überbacken 7,90
- Geräucherte Forelle und Preiselbeersahne-Meerrettich 7,50
- Spiegelei und Speck 5,90
- Apfelmus und Zimt 5,50

was Guat´s

Gröst´l mit Bratenfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Spiegelei	8,40
Rahmschwammerl und Kräuter mit 2 Brezenknödel	7,90
Bayerische Ochsenfetz´n in Weissbiersoße mit Roggenspätzle	13,60
Portion kross gebratene Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	13,50
Brez´n-Kaspressknödl mit Bergkäse an Vogerlsalat in Kürbiskerndressing	5,90
3 Bio-Bratwürstl mit Sauerkraut und Brot	6,90
oder mit Bratkartoffeln	8,50
Schweinefiletmedaillons in Speckmantel auf Lauchgemüse, Schwammerlsoße und kleine Kartoffelrösti	14,80
Überbackene Spinatspätzle mit Bergkäse	6,90
und wer`s mag auch mit Schinken	8,50

was Siaß

Hausgemachter Kaiserschmarr´n mit Apfelkompott, im Reindl serviert	6,20
oder noch flambiert	7,50
3 verschiedene Butterdatschgerl mit Mohn-Topfen, Apfel-Zimt und	
Lebkuchen-Füllung mit Vanillesoße	6,50
Milli-Rahmstrudel mit Vanillesoße	4,50
Erhard´s Lebkuchen	2,20