



Regionale Spezialitätenwoche

Suppen:

Grießnockerlsuppe

Leberknödelsuppe

Hauptgänge:

**Lamnbraten aus dem Vilstal in eigener Soße
mit Kartoffelknödel, Bohnenbündchen und Salatteller**

**Kalbs-Tafelspitz an Kräutersoße
und Gemüse der Jahreszeit Salzkartoffeln und Salatteller**

**Kalbsnierenbraten in Natursoße
mit Brezenknödel, herbstliches Gemüse und Salatteller**

**Kalbsbrust gefüllt in Rahmssoße
dazu Kartoffeln aus dem Vilstal, Gemüse und Salatteller**

**Duo von Krusten- und Surbraten in Weißbiersoße
mit Knödel, Kartoffeln, Sauerkraut und Salatteller**

Dessert:

**Duo von Zwetschgen- und Apfelmaultaschen (Kartoffelteig)
mit Vanilleeis und frischen Früchten**

**4 St. Apfelkücherl mit Vanilleeis
und frischen Früchten der Jahreszeit**

**2 St Ausgezogene Bauernkrapfen
(Fragen Sie nach unserer Kaffee- und Teekarte)**