



☆☆☆☆ S

Innen natürlich. Außen Natur.

**Donnerstag, 10. Oktober 2024**

<b>Kürbismousse</b>		€ 19,80
Sauerrahm, Kernöl	klein	€ 17,80
<b>Räucherlachs</b>		€ 20,80
Knusprige Erdäpfel, Senf-Dill Sauce	klein	€ 18,80
		
<b>Bouillon mit Topfen-Pofesen</b>		€ 7,60
<b>Paprikacremesuppe</b>		€ 8,90
<b>Gemüsebouillon mit Topfen-Pofesen</b>		€ 7,60
		
<b>Salat vom Buffet</b>		€ 9,50
		
<b>Frische Forelle aus dem Bichlhof Fischteich</b>		€ 28,00
"Müllerinnen Art", Butterkartoffeln		
<b>Gebratene Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchbutter</b>		€ 36,00
Cremiges Risotto, grüner Spargel		

Das Gedeck wird automatisch serviert, kann aber abbestellt werden. Nur tischweise möglich.



Alle Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden. Abzug € 2,00

**Alle mit dem Logo gekennzeichneten Produkte kommen aus unserer "Bichlhof Landwirtschaft", aus den  
Der Umwelt zuliebe drucken wir unsere Speisekarte auf recyceltem Papier!**



☆☆☆☆ S S

Innen natürlich. Außen Natur.

**Donnerstag, 10. Oktober 2024**

<b>Piccata Milanese</b>			€ 33,00
Tomatennudeln, gebratene Zucchini			
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>			€ 32,00
Petersilienerdäpfel		klein	€ 29,00
Kartoffeln aus dem Bichlhof Hausgart'l			
<b>Wiener Backhendl im Körberl</b>			€ 26,00
Erdäpfel-Vogerlsalat			
			
<b>Spinatspätzle</b>			€ 23,20
Rahmgemüse			
<i>Vegetarisch</i>			
			
<b>Vanilleeis</b>			€ 11,80
Heiße Himbeeren			
<b>Erdbeersorbet</b>			€ 11,80
<b>1 Kugel Sorbet Ihrer Wahl</b>			€ 6,80
<b>1 Kugel Zitronensorbet mit Wodka</b>			€ 11,80
<b>Affogato</b>			€ 5,90
<b>Kaiserschmarrn</b>			€ 16,00
Mit oder ohne Rosinen, Preiselbeeren, Apfelmus, Zwetschkenröster			

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Allergenverantwortlichen.

Bitte teilen Sie uns eventuelle Allergien bei der Bestellung oder im Vorhinein mit.  
Gerne berücksichtigen wir nach Möglichkeit Ihre Wünsche!