














# WIRTSCHAUS - SCHMANKERL

## Aus'n Suppenhäf'n

	<b>Hühnereinmachsuppe</b> mit Bröselknödel	4,00
	<b>Kürbis-Chili-Cremesuppe</b> mit frischen Chilischoten	4,00
   	<b>Bergkräuter-Erdäpfelcremesuppe</b>	4,00

## Aus da Wirtshauskuchl

	<b>Boeuf Stroganoff</b> Rinderfiletspitzen in Champignon-Rahmsauce, dazu Erdäpfelkroketten	12,00
	<b>Surschnitzel</b> mit Petersilerdäpfel und buntem Salatteller	12,00
	<b>Bachsaiblingsfilet in Riesling-Obersauce,</b> dazu Kräuterbandnudeln und bunter Salatteller	15,00
   	<b>Bio-Seitan "Zwiebelrostbraten"</b> Braterdäpfel, Knusperzwiebel, Fächergurkerl	14,00

## Wos Sias

	<b>Nougatknödel</b> auf Holler-Zwetschken-Zimtragout	4,50
	<b>Mohnstrudel</b>	3,00
	<b>Apfelstrudel</b>	3,00
	<b>Mohr im Hemd</b>	4,00
  	<b>Franziska's Wirtshaustorte</b>	3,50

## Heringschmaus

**vom So, 3. März bis So, 10. März 2019**

**Um Tischreservierung wird gebeten**