

Terenten, 18.10. und 23.10.2024

Gruß aus der Küche



Tartar vom Rind

fein garniert

€ 14.-



Rohnensuppe

mit Krennocken

€ 9.-

oder

Hausgemachte Ravioli

€ 14.-

mit Steinpilzen und Kastanien



Medaillon vom Terner Hirschen

in Kräuterkruste

€ 28.-

mit Schupfnudeln und Blaukraut

oder

Erdäpfelblattlan

mit Kraut

€ 18.-



Dessert nach Wahl:

Griesnudeln auf Himbeerspiegel - Geister Kaiserschmarrn -

Topfenknödel - Kniekiachl mit Preiselbeeren -

Kastanienhalbgefrorenes

€ 8.-

Menüpreis mit Hirsch € 48.-

Menüpreis mit Erdäpfelblattlan € 42.-

Terenten, 19.10. und 24.10.2024

Gruß aus der Küche



Salatspitzen mit Kaninchenrücken und
Honigdressing

€ 14.-



Pressknödelsuppe
mit Zwiebelringe

€ 9.-

oder

Buchweizenspätzle
mit Graukäse vom „Knollhof“

€ 12.-



Rinderfilet mit Rotweinsauce
dazu Kartoffelspalten
und gemischtes Gemüse

€ 28.-

oder

Erdäpfblattlan
mit Kraut

€ 14.-



Dessert nach Wahl:

Griesnudeln auf Himbeerspiegel - Geister Kaiserschmarrn -
Topfenknödel - Kniekiachl mit Preiselbeeren -
Kastanienhalbgefrorenes

€ 8.-

Menü mit Rinderfilet € 48.-

Menü mit Erdäpfblattlan € 42.-

Terenten, 20.10. und 25.10.2024

Gruß aus der Küche



Rindsgeselchtes
mit Bergkäsehobeln garniert € 12.-



Rindsleberknödelsuppe
oder € 9.-

Kartoffelnocken
mit Lauch und Specksauce € 12.-



Schweinshaxe vom „Moarhof“
mit Kartoffelstrudel € 28.-
und grünen Bohnen im Speckmantel

oder
Selchkarree mit Sauerkraut und Folienkartoffel € 14.-



Dessert nach Wahl:

Griesnudeln auf Himbeerspiegel - Geëister Kaiserschmarrn - € 8.-
Topfenknödel - Kniekiachl mit Preiselbeeren -
Kastanienhalbgefrorenes

Menüpreis mit Lammkarree € 48.-

Menüpreis mit Selchkarree € 42.-

Terenten, 21.10. und 26.10.2024

Gruß aus der Küche



Frischkäsemousse im Speckmantel

€ 12.-

mit hausgemachtem Brot



Kürbiscremesuppe

mit Speckstreifen und Kürbiskernöl

€ 9.-

oder

Schüttelbrotbandnudeln

mit Wildragù und Preiselbeeren

€ 14.-



Rindswange in Biersauce,

dazu Serviettenknödel

und gemischtes Gemüse

€ 26.-

oder

Bauernschöpsannes mit Krautsalat und Speck

€ 22.-



Dessert nach Wahl:

Griesnudeln auf Himbeerspiegel - Geëister Kaiserschmarrn -

€ 8.-

Topfenknödel - Kniekiachl mit Preiselbeeren -

Kastanienhalbgefrorenes

Menüpreis mit Rindswange € 48.-

Menüpreis mit Bauernschöpsannes € 42.-

Salat vom Buffet im Menüpreis enthalten

Terenten, 22.10. und 27.10.2024

Gruß aus der Küche



Gerstensalat
mit Speck

€ 12.-



Creemesuppe

aus Kartoffeln vom „Felderhof“

mit Speck und Kerbel

€ 9.-

oder

Buchweizenpressknödel

€ 12.-

auf Rübenkraut



Medaillon vom „Terner“ Hirschen

in Kräuterkruste

€ 28.-

mit Schupfnudeln und Blaukraut

oder

Bauerngröstel

€ 19.-

mit Speck- Krautsalat



Dessert nach Wahl:

Griesnudeln auf Himbeerspiegel - Geëister Kaiserschmarrn -

Topfenknödel - Kniekiachl mit Preiselbeeren -

€ 8.-

Kastanienhalbgefrorenes

Menüpreis mit Hirsch € 48.-

Menüpreis mit Bauerngröstel € 42.-

Salat vom Buffet im Menüpreis enthalten