



UNSER URIGES JURAHHAUS „MARI“ 2020

VORSPEISEN

- Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen
- Leberknödel- oder Leberspätzlesuppe
- Speckknödelsuppe
- Steinpilzrahmsuppe
- Pfankuchensuppe

HAUPTSPESSEN

- Frischer Krustenbraten mit Semmel- und Kartoffelknödeln dazu Blaukraut
- Schweinebrust aus dem Holzofen mit Brezenfüllung und Kartoffel-Gurken-Salat
- Schweinefilet mit Rahmpilzen und Spätzle
- Hirschgulasch mit Pfifferlingen und Spätzle oder mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne
- Spanferkel in Dunkelbiersoße, Semmel-, Kartoffelknödel und Blaukraut
- Zarter Rinderbraten mit Pfifferlingen, Spätzle
- Bauernente mit Serviettenknödel und Blaukraut
- Kalbshaxe mit Bratkartoffeln und Gemüse

NACHSPESSEN

- Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Sahne
- Kaiserschmarrn mit Kompott und vieles, vieles mehr...

MENÜ A

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

Schäufelr aus dem Rohr
Sauerkraut und Kartoffelknödel

Ofenfrischer Apfelstrudel

MENÜ B

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

Wildragout aus heimischen Wäldern mit
Speckrosenkohl und Brezenknödel

Birnenparfait mit Blaubeerragout

