



Tiroler Fondue Wochen

Ab 2 Personen

2060 Alpenländer Käsefondue:

mit würziger hausgemachter Käsesauce
dazu frisch geröstete Weißbrotwürfel , Kartoffelecken, Blumenkohlröschen,
Gurken, Silberzwiebel , Chilipulver,
frischer Schnittlauch & Ananasstückchen
Salatteller von hausgemachten Salaten und bunten Pflücksalaten

p. P. 23,50 €

2061 Fleischfondue „Almrausch“ mit Öl

Schweinefetzen, Puten,-Ochsenfetzen (p. Pers. 300 Gr.)
Hausgemachte Spezialsaucen
Curry – Senf Honig – Knoblauch – Chili
Salatteller von hausgemachten Salaten und bunten Pflücksalat
Frisch gebackene Baguette Variation

p. P. 25,50 €

2062 Fleischfondue „Edelweiss“ mit Brühe

Schweinefetzen, Puten,-Ochsenfetzen (p. Pers. 300 Gr.)
Hausgemachte Spezialsaucen :
Curry – Senf Honig – Knoblauch – Chili
Salatteller von hausgemachten Salaten und bunten Pflücksalat
Frisch gebackene Baguette Variation

p. P. 25,50 €

Unsere Weinempfehlung

Glatt & Verkehrt Zweigelt Barrique
Rubinrot
mit Viel Kirsch und Brombeerfrucht in der Nase
Noch jugendlich
Ein Wein mit der vollen klassischen Zweigelt-Frucht

0,75 l Flasche 45,00 €