

Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis mit eigenem Öl	€ 3,80
Osttiroler Brotsuppe mit Kümmel – Rahmhaube	€ 3,80
Pustertaler Gerstlsuppe mit Gselchtem und Bauernbrot	€ 3,80
Rotkrautschaumsuppe mit Grammelknödel	€ 4,20
Krautsalat mit Speckwürfel	€ 3,50
Herbstlicher Salatteller	€ 3,50
Herbstliche Blattsalate mit gebackenem Kürbis, Pilze und Thymian-Honigvinaigrettel	€ 6,50
Gekochtes Hauswürstl € 5,20 vom Stadtmarkt mit Sauerkraut, Kren, Senf und Gebäck	
Osttiroler Schlipfkrapfen € 7,90 mit brauner Butter und Bergkäse	
Tiroler Gröstl im Pfand'l € 7,90 mit Spiegelei	
Knödel – Trilogie € 8,80 Speckknödel mit brauner Butter, Spinatnocken auf Kürbiskraut und Käsepressknödel auf Sauerkraut	
Schweinerückensteak € 11,80 „Landpfarrerart“ mit Bratkartoffeln und Schmorgemüse	
Ragout vom heimischen Wild € 12,80 mit Apfelrotkraut und Mandelbällchen	
Gekochtes Rindfleisch € 12,50 mit all seinen Beilagen	
„Törggele Pfanne“ € 13,50 Brat'l, Gekochtes vom Rind, Würstln, Rippelen dazu traditionelle Beilagen	

Törggele Menü

Gruß aus der Küche

Kürbiscremesuppe
vom Muskatkürbis mit eigenem Öl
oder

Rotkrautschaumsuppe

„Törggele Platte“
Brat'l, gekochtes Rindfleisch,
Rippelen, Würstln
dazu traditionelle Beilagen

Kastanien

Menüpreis: **16,50 €**

Nusspalatschinken auf Vanillesauce	€ 3,90
Geeister Cappuccino mit Amaretti	€ 4,20
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern dazu Waldbeerenragout und Vanilleeis	€ 6,40
Preiselbeerparfait mit Zimtsauce und Buchweizenschnitte	€ 5,80
Kastanien (pro Person)	€ 3,00

Reservierung:

Dorfstube: 04852/62268 Fasslwirt: 04852/63113

Catering: 04852/64414 E-Mail: info@catering-events.at

www.catering-events.at