Inntalhof

Spezialitätenkarte

Montag, 21. September 2020 - Donnerstag, 31. Dezember 2020

Herbstliche Spezialitäten

Vorspeisen & Suppen

Kleiner gemischter Salat € 2.80

Pfannkuchensuppe € 3.50
mit Schnittlauch

Kürbiscremesuppe € 4.20
mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Hauptspeisen

Backhenderl € 8.90
knusprige Hendlstreifen auf Kartoffel-Vogerl-Salat

Kaspressknödel € 7.90
mit Lauchsahnesoße

Zanderfilet auf der Haut gebraten € 14.60
auf cremigem Kürbisrisotto

Wildschweinburger € 9.50
pikant serviert mit Dip und Kartoffelecken

Hirsch-Edelgulasch € 14.60
mit Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren

Barbarieentenbrust € 13.50
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Wildpreiselbeeren
ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit

Schweinelendchen in Wildpilzrahmsoße € 14.80
mit Butterspätzle und Buttergemüse

Diese Karte wurde mit www.heuteessen.com erstellt

Traditionelle Gerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ **€ 8.20**
mit Pommes und Ketchup
von der Pute € 8,70

Cordon bleu vom Schwein **€ 9.60**
mit Pommes und Preiselbeeren

Currywurst **€ 7.40**
mit Pommes

Brotzeiten

Wurstsalat **€ 7.20**
mit Brot

Brotzeitteller **€ 8.90**
mit Brot

Dessert

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren **€ 5.90**
mit Sahnehäubchen

Hausgemachter Kiache **€ 1.50**
mit Puderzucker

2 Stück Pavesen **€ 2.00**
armer Ritter gefüllt mit Marmelade

Diese Karte wurde mit www.heuteessen.com erstellt