

H E R Z E R L

Zum Bier

Kräftige Scheibe vom Schrofenaib-Schwarzbrot mit Tomaten, Mozzarella und Pesto A,E,G

8, neunzig €

Strong slice of Schrofenaib dark bread with tomatoes, mozzarella and pesto

Dazu empfehlen wir:

S C H R O F E N

Bräu

0,3 l 2, neunzig €

0,5 l 4, sechzig €

Unser Hausbier bekommen Sie nur hier bei uns!

Dreierlei Aufstriche (Fleischhaltig, Vegetarisch & Vegan) mit kleinem Gebäckkorb, *auch glutenfrei*

Three kinds of spreads (one with meat, one vegetarian & one vegan) with a small bread basket, *also gluten-free*

5, neunzig €

1 Brezel mit Schnittlauchbutter

1 pretzel with chive butter

3, neunzig €

Kräftige Scheibe vom Schrofenaib-Schwarzbrot vom Bäcker Ruetz in Pettneu –
herzhaft belegt und überbacken

Strong slice of Schrofenaib dark bread from the bakery Ruetz in Pettneu –
heartily topped and gratinéed

mit Camembert, Birnenscheiben und Wildpreiselbeeren G,A
with camembert, slices of pears and cranberries

9, fünfzig €

mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, dazu servieren wir einen
pikanten Avocado-Dip A

with tomatoes, bell peppers, onions and garlic, served with a spicy avocado
dip

6, neunzig €

mit Schinken, Spiegelei, Bergkäse und Sauerrahm Dip C,A,G
with ham, fried egg and mountain cheese, served with sour cream dip

7, neunzig €

Desserts

Warmer Apfel- oder Topfenstrudel A,C,G,F,Hl
Warm apple strudel or curd cheese strudel

3, neunzig €

mit Vanillesauce oder Schlagrahm
with vanilla sauce or whipped cream

5, vierzig €