

Hotel Färberwirt

SPEISEKARTE



Suppen

201. K. u. K. Panadlsuppe

Das mit Muskatnuss gewürzte Ei wird in der Kraftbrühe aufgekocht, und als Einlage reichen wir Semmeln dazu. Das war ein Lieblingsgericht von Königin Elisabeth.

4,10 €



202. Tiroler Kartoffelsuppe

Dieses Gericht stammt aus dem schönen Tirol. Unsere Kartoffelsuppe wird mit Geräuchertem Speck, Wurst und ein Löffel Sauerrahm verfeinert. Es schmeckt ausgezeichnet.

4,90 €



203. Knoblauchsuppe wie Grossmutter sie machte

Das durch den Fleischwolf gedrehte Schweinefleisch, ausreichend mit Knoblauch gewürzt, wird in Fleischsuppe weich gekocht. Als Einlage reichen wir Buttercroutons dazu.

5,10 €



Hauptgerichte

207. Gordon-Blen

Ob dieses Gericht vom Wiener Schnitzel oder vom italienischem Pappagallo stammt wissen wir nicht genau, aber mit Petersilienkartoffeln serviert, werden Sie bestimmt zufrieden damit sein.

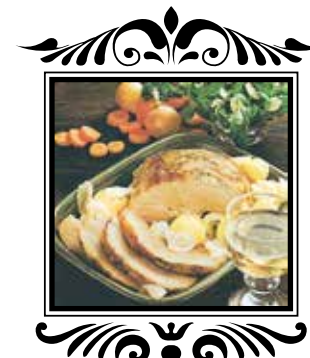
15,70 €



208. Schweinekamm saftig gebraten

Den saftig und knusprig gebratenen Schweinekamm servieren wir mit Semmelknödeln, Sauerkraut und Sauce.

14,50 €



209. Spaghetti con aglio olio

Unsere Spaghetti ist für Gäste, die auch ohne Fleisch gerne feines essen. Spaghetti, Knoblauchsauce, Petersilie und Olivenöl vertragen sich ausgezeichnet.

8,30 €



Hauptgerichte

210. Brathuhn

Die Hühnerkeule wird am Rost knusprig gebraten. Als Beilage Grünenbohnen Strauss, Grilltomaten und Bratkartoffeln reichen wir dazu.

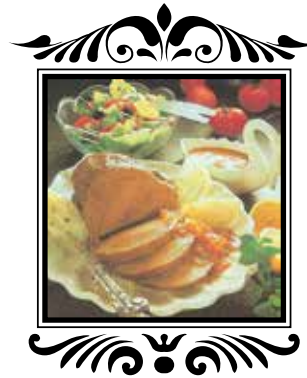
14,30 €



213. Tafelspitz

Den weich gekochte Tafelspitz servieren wir mit Salzkartoffeln., Buttergemüse und Tomatensauce.

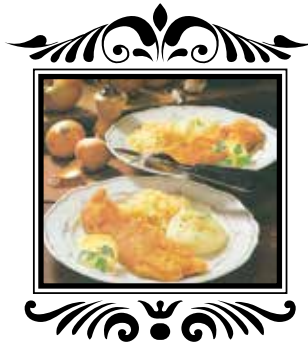
17,20 €



211. Hühnerbrust

Das Filet vom Hähnchen wird a la Wiener Schnitzel paniert, und in heißem Öl gebacken. Dazu Kartoffelpüree und Apfelmuss haben wir vorgesehen.

14,90 €



214. Zwiebelrostbraten

Der Braten aus Lendenfilet wird knusprig gebraten, mit gerösteten Zwiebelscheiben bedeckt und mit Bratkartoffeln serviert. Dazu Karotten mit braunem Butter.

18,90 €



212 Eintopf Hausfrau art

Stellen Sie sich vor, Sauerkraut, Bohnen, Kartoffel, Tomaten, Geräucherte Speck, Schweineschulter in feinem Fleischbrühe gekocht, mit einem Esslöffel Sauerrahm bedeckt...

14,50 €



215. Hirschbraten

Unser Hirschbraten wird knusprig gebraten, dann in einem mit Rotwein verfeinerten Burgunder Sause weich gekocht. Dazu reichen wir Kroketten, Speckbohnen und Preiselbeere.

19,50 €

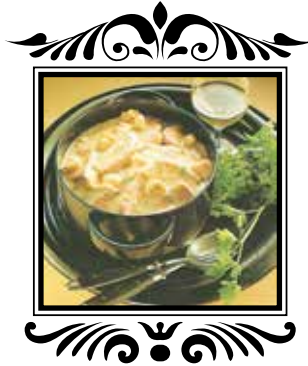


Hauptgerichte

216. Schweinemedallions

Die Schweinemedallions legen wir in eine Pfanne, mit Champignonrahmsauce und hausgemachte Nockerln ist das eine Gaumenschmaus.

17,80 €



217. St. Peter Fischfilet

Wir braten die Fischfilets in geräuchertem Speckmantel auf dem Grill knusprig. Serviert wird mit Sahnemeerrettich auf dem Grüne Bohnen Bett.

18,90 €



218. Kabeljau Fisch Filet

Die Filet Scheiben wird vorgebraten, dann gegart. Mit Salzkartoffeln und Kräuterbutter servieren wir für Sie.

12,40 €

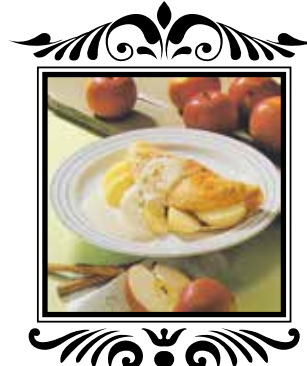


Desserts

219. Apfelpalatschinken

Unsere Apfelpalatschinken ist so lecker, dass Viele schon das Rezept abgeschrieben haben. Wir servieren ihn mit Topfenkreme.

4,90 €



220. Marillenknödel

Der aus gekochten Kartoffel hergerichtete Teig wird mit Marillen gefüllt, gekocht und mit Butter übergossen. Serviert wird er mit Semmelbrösel und Zucker bestreut.

5,70 €



221. Topfenstrudel

Den Strudelteig füllen wir mit Rosinen verfeinerte Topfenkreme. Serviert wird mit Vanille Eis und Sahne.

5,40 €





Zum Wohl!



+43 5339 8916



www.faerberwirt.at



info@faerberwirt.at