

Wir wünschen an Guad'n:

Kurz nach'n Aufsteh'n

Zwei Stück Münchner Weißwurst mit Brez'n und s'iaß'n Senf € 7,90

Weitere Frühstücksschmankerl vom Rührei über'n Schinken-Käsetoast bis zum Marmeladebrot haben wir natürlich auch.

Fragen sie einfach nach ...

Aus'n Suppenschüsserl

Tafelspitzbrühe wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberspätzle € 5,90

Tagessupperl

Zur Jaus'n

Schweizer Wurstsalat fein mariniert mit Käsestreifen und Zwiebelringen dazu gibt's a Hausbrot € 9,90

A Zwischengangerl

„Gailtaler Frigga“ gebratener Speck mit Tomate und Käse überbacken auf geröstetem Graubrot dazu zwei Spiegeleier € 11,40

„Green's Sandwich“
Zart gegrillte Hendlbruststreifen mit Speckscheiben, Tomate und Ei auf getoastetem Weißbrot an knackigem Salatsträußerl dazu ein Dip € 13,40

Purrywurst in einer pikanten Sauce a la Green's dazu gibt's Pommes frites € 10,90

Knackig frische Leckereien:

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	€ 5,50
<i>„Steirischer Fackhend'l-Salat“ zarte Hendlbruststückel resch gebacken auf marinierten bunten Saisonsalaten und steirischem Kürbiskernöl</i>	€ 15,90

Schmankerl gibt 's immer:

<i>„Jaumentratzerl“ mit frischen Kräutern gebratenes Gemüse und lauwarmen Hirtenkäse auf hausgemachtem reschen Kartoffel-Rösti</i>	€ 13,80
<i>„Appenzeller Pfand 'l“ gegrillte Medaillons vom Hendlbrustfilet mit würzigem Käse überbacken auf Speck-Schwammerlsauce an reschem hausgemachtem Kartoffel-Rösti</i>	€ 17,90
<i>„Wiener Schmitzel“ vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Röstkartoffeln dazu servieren wir hausgemachte Preiselbeeren</i>	€ 25,90

Zum Schluss was Süßes:

<i>A Pfanderl karamelisierter Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Mandeln dazu gibt's a Apfelmus (langt a für zwoa!)</i>	€ 13,20
<i>Zwei Stück hausgemachte „Marillen-Palatschinken“</i>	€ 5,80
<i>Oma's Schoko - Haselnuß- Palatschinken mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	€ 7,50
<i>Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	€ 6,90

* Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage