

Empfehlung des Küchenchefs

Feldsalat in Kürbisvinaigrette	€ 10,90
mit gebratenem Speck und Croutons	
„Fritzgerald’s“ Sandwich	12,50
Cajun marinierte Hähnchenbrust, Kochschinken, Irischer Cheddar, Coleslaw-Salat und Honigzwiebeln dazu Kringelfries und Cocktaildip	
200g Rinderrückensteak mit Pfeffersauce	19,00
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	
Grillteller nach „Art des Hauses“	17,50
mit Rinderrückensteak, Schweinerückensteak, Bratwurst und Speck dazu Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen	
Geschnetzelte Kalbsleber in Balsamicosauce	14,00
mit Zwiebeln und Apfelstücke dazu getrüffelter Kartoffelstampf und glasierten Karottengemüse	

Menü

Kartoffelcremesuppe

mit Speck, Majoran und Schmand

Geschnetzelte Kalbsleber in Balsamicosauce

mit Zwiebeln und Apfelstücke dazu getrüffelter Kartoffelstampf und glasierten Karottengemüse

Apfelküchle mit Vanilleeis

Stamperl Haselnussschnaps

24,00 € pro Person