GASTHOF Pflamminger

Menüempfehlung

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

***

½ Ente mit Knödel und Blaukraut

***

Topfenknödel auf Zwetschgenröster mit Bourbon-Vanilleeis

***

1 Stamperl Obstler oder Williams Birnen Brand

GASTHOF Pflamminger

Gans schön Ente

Leckeres vorab

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Klare Entenessenz mit Preiselbeernockerl und Gemüse

Hauptgang

½ Ente mit Knödel und Blaukraut

¼ Gans mit Knödel und Blaukraut

Feldsalat mariniert mit Balsamico Dressing
- mit gebratenen Speck und Croutons
- mit gebratenen Steinpilzen

Rehbraten in Wacholderrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und Rosenkohl

Oma's klassisches saures Rehragout
mit Semmelknödel

Zum Abschluss

Topfenknödel auf Zwetschgenröster mit Bourbon-Vanilleeis

Auf Vorbestellung im November (min.2 Tage)

Ganze Gans am Tisch tranchiert
mit Gänseklein dazu Knödel und Blaukraut

Jeden Dienstag Ripperlessen im Gasthaus Pflamminger
Ripperl mit Knoblauchbaguette soviel man essen kann für 12,90 € pro Person