



Osterwochenende
Samstag + Sonntag 17.00 – 19.30 Uhr

✓ Bärlauchknödel

braune Butter | getrocknete Tomaten | Champignons | Feta | Pinienkerne

14 € G, L, E

Unnern Böll Zalod

Salate der Saison | Caesar- Dressing | saftige Hähnchenbrust |
Grana Padano | Brotwürfelich | hausgebackenes Focaccia

14 € G, L, S

Hochzeitsessen

Gekochter Rindertafelspitz | Meerrettichsauce |
gebackene Bandnudeln | Wurzelgemüse | Wildpreiselbeeren

15 € G, L, SI, E

Hüttenburger

Homemade Käsebrioche | saftig gebratenes „Dry Aged Beef“ |
Senfcreme | Rösti | Bergkäse | Speck | Schmelzzwiebeln |
Salat | Dicke Pommes

13 € G, L, E, S

Schnitzel Platzer Kuppe

überbackenes Schweineschnitzel | Champignons | Bacon | Zwiebeln |
Käse | Rahmsauce | Dicke Pommes | Endiviensalat

13 € G, L, E, SI, S

We love Streetfood

Saftiges Pulled Pork | knuspriger Bacon | Geröder Fries |
Hergí's Krautzalod | Röstzwiebeln | hausgemachte Chili Cheese Sauce

13 € G, L

Backhendl

knusprig gebackene Hähnchenteile | Bärlauchdip |
Papas Kartoffelsalat | Rahmgurken

14 € G, E, S

Christophs Rhöner Saibling

cremigtes Risotto | handgepflückter Geröder Bärlauch | Kirschtomaten | Parmesan

19 € L

Süße Leckerei

Crème brûlée mit feiner Bourbon Vanille

5 € L, E