

# Wintergenuss

## Culinary winter

### Vorspeise Starter

<b>Gebackene Blunz'n-Rad'in</b> auf Bierrettichsalat mit Wasabi-Rahm-Dip <sup>A, C, G, N</sup>	10,20
<b>Deep fried slices of blood sausage</b> on radish with cream dipping sauce with wasabi	

### Suppe Soup

<b>Gebundene Rollgerst'l-Suppe</b> mit Wurzelgemüse und G'selchtem <sup>A, L</sup>	5,10
<b>Thickened pearl barley soup</b> with root vegetables and smoked pork	

### Hauptspeise Main dish

<b>G'selchte Schweinsripperl</b> mit Speckkraut und Serviettenknödel <sup>A, C, F, G, H, L, O</sup>	13,50
<b>Smoked spare ribs</b> with white cabbage with bacon and bread dumpling slices	
<b>Spinatnockerl</b> in Käsesauce mit grünem Salat <sup>A, C, G, L</sup>	10,90
<b>Spinach dumplings</b> in cheese sauce with green salad	
<b>Kümmelbraten vom Schweinebauch</b> mit Sauerkraut und Serviettenknödel <sup>A, C, F, G, H, L, O</sup>	15,90
<b>Roast pork belly with caraway</b> served with sauerkraut and slices of bread dumpling	

### Dessert Dessert

<b>Topfen-Nuss-Schmarrn</b> mit Apfelkompott <sup>A, C, G, H</sup>	7,10
<b>Curd cheese-nut Kaiserschmarrn (omelette cut up into pieces)</b> with stewed apples	