

# Auszug aus der Vesperkarte

Brot und Hausmacher Griebenschmalz		2,50€
Schweizer Wurstsalat	7,50€	
Kässalat	7,50€	
Vesperbrett Wurst Hausmacher Art		7,50€
Vesperbrett Wurst Gourmet (vo Ällem ebbes, für 2 Personen)	14,50€	
Vesperbrett Käse aus der Gunzesrieder Sennerei et al.		7,50€
Speckbrettl		8,50€
Speckbrettl Südtiroler Speck aus Meran	10,50€	
Speckbrettl Gourmet (von Allem etwas, für 2 Personen)	18,50€	

Wir verwenden für unsere Speckbrettl Südtiroler Speck aus Meran, Landschinken, luftgetrockneten Schinken und gerauchte Haxen von einem 1-Mann Betrieb aus dem Oldenburger Münsterland, Schwarzwälder Schinken, Breitseiten und Speck, Hausmacher Schinken und Lachsschinken aus Onstmettingen ..... Zu den Platten reichen wir Meerrettich und Senf, sowie eine Garnitur aus Frischprodukten, je nach Saison.

Die Wurst Hausmacher Art stammt von einheimischen Hausschlachtungen und Metzgern unseres Vertrauens aus der Region. Daher evtl. variierendes Angebot (Bratwurst, Leberwurst, .....

Zu allen Vesperbrettern gibt's im Allgemeinen ein Altschwäbisches Bauernbrot („aus'm Oart“) und auf Wunsch Butter.

Bei entsprechender Witterung warme Speisen auf der Terrasse im Biergarten mit wöchentlich wechselnden Spezialitäten (Saure Kutteln, Kässpätzle mit Bergkäse, sous-vide steak, Hähnchenbrust salimbocca Art, gegrillter Octopus und, und, und (natürlich auch traditionelles)

Bei Besuch von Gruppen bitten wir um rechtzeitige Voranmeldung!

Wir bieten auch Gourmet Bretter für 6 – 9, 10 – 15 oder mehr Personen

**Beachten Sie bitte: Das Angebot kann je nach Jahreszeit, Marktangebot und Verfügbarkeit schwanken!**