# Tagesgericht

**Montag**
Fondue Abend, wir tischen auf:
*frische Salate, verschiedene Fleischsorten, ehrliche Brühe, buntes Gemüse, Ofenkatoffel mit Sour Cream, verschiedene Dips, Bagette - ab 2 Personen*
p.P. 29,0

**Dienstag**
Kalbsleber in Thymianbutter gebraten
*Rotweinjus. Speck-Bohnen. Kartoffelkrapfen. Kürbiscreme*
22,9

Schlutzkrapfen mit Ricotta & Spinat gefüllt
*Salbeibutter. Pinienkerne. Parmesan.* *Vegetarisch*
17,5

**Donnerstag**
Cordon bleu-Abend
*zusätzliche Cordon bleu Karte*

**Freitag**
Forelle im Ganzen
*Petersilienkartoffeln. Gurkensalat. heiße Butter.*
23,9

**Samstag**
Zwiebelrostbraten
*Röstzwiebeln. Käsespätzle.*
28,5

Käsespätzle
*BIO-Bergkas. Röstzwiebeln. Preiselbeeren. gemischter Salat*
17,5

GABRIELE
LANDHOTEL***