

TÖRGGELEN 2018



Törggele Menü`s ab 2 bis 100 Personen
Reservierung erwünscht



Erleben Sie im Herbst bei offenem Kamin und Wein in den Stuben einen „Törggele Abend“.
Wir servieren in der „Törggelezeit“ heimische Gerichte.
Ab Mitte September bis Dezember.

MENÜ 1 DAS EINFACHE.....

Gerstelsuppe

Schlachtplatte
Selchfleisch, Schweinebraten,
Würstl, Sauerkraut, Knödel,
Kartoffel....

Kirchtagskrapferl
(gefüllt mit Mohn und
Zwetschgen)

Kastanien und Trauben

19,90 Euro

MENÜ 2 DAS TIROLER.....

Graukasrahmsuppe
oder
Gerstelsuppe

Blattl`n mit Sauerkraut

Blutwurstgröstl

Schlachtplatte
Selchfleisch, Schweinebraten,
Würstl, Sauerkraut, Knödel,
Kartoffel....

Kirchtagskrapferl
(gefüllt mit Mohn und
Zwetschgen)

Kastanien und Trauben

22,90 Euro

MENÜ 3 DAS KLASSISCHE.....

Speckteller, Aufstriche
Bauernbrot

Gerstelsuppe

Südtiroler
Schlutzkrapfen

a Haus Schnapser`l

Schlachtplatte
Selchfleisch, Schweinebraten,
Würstl, Sauerkraut, Knödel,
Kartoffel....

Kirchtagskrapferl
(gefüllt mit Mohn und
Zwetschgen)

Kastanien und Trauben

27,90 Euro

MENÜ 4 DAS VEGETARISCHE.....

Aufstriche, Bauernbrot

Vegetarische
Gerstelsuppe

Blattl`n mit Sauerkraut

Gefüllte Spinatknödel mit
Gorgonzola
auf Kürbis Ragout

Kirchtagskrapferl
(gefüllt mit Mohn und
Zwetschgen)

Kastanien und Trauben

21,90 Euro