



<i>Bärlauchsuppn</i>	2.50
<i>Eiersuppn mit Safran und Pfeffer</i>	2.50
<i>1 Paar Bauernwürscht –frisch aus´m Rauch- mit am Schiberl Sauerkraut</i>	5.00
<i>Schäffertopf</i>	
<i>Eintopf mit rote Rüben, Bohnen ,Erdapfeln und Lammfleisch</i>	8.00
<i>Schweinsbrat´l in Biersoß´ dazu Erdapf´l .- Rübenschnitz´n mit Lauch</i>	6.50
<i>Wildbret´vom Hirsch dazu Erdapfelstemp´n und blaues Kraut</i>	11.00
<i>Resches Entenbrüsterl mit Weichselkirschsoß und blaues Kraut</i>	11.50
<i>Apfelschnittn im Eierteig</i>	3.-

*Brotzeit: Rauchfleisch mit an Kren und grüne Gurkerl  
Zeltn (gebackenes Fladenbrot mit Rauchfleisch und Zwiebeln)*

*Zu allen Speisen gibt´s an Rankn Steinbrot*

*Wohl bekomms !*



**Unser MINNESÄNGER**  
*lädt zur historischen Tafel im Postg'wölb*  
*Allerdings bittet er um eine Vorlaufzeit von -1- Woche*  
*Ab 20 Personen*

*Es kannt zum Beispiel fo dem wos gäm::*

*Eiersupp'n mit Safran, Pfefferkörner und Honig*  
*Salat mit Eiern*  
*Schaffleisch mit Zwiebeln und Bohnen*  
*Gesottener Fisch*  
*Schweinskeule mit Kraut*  
*Resches Entenbrüsterl mit Maronen und Weichselkirschsoß*  
*Gebratene Gans mit roten Rüben*  
*Wildbret vom Hirsch*  
MET: *Obst- und Beerenweine* *Braunes Bier*

**BAUERNSPEIS:**  
*Fia`s Mannsbild 7,50*  
*Fia`s Weib 6,00*

*Schlachtfleisch frisch aus`m Kessel*  
*Rübn und Sauerkraut isst man(n) und frau gern dazu*  
*Und a`n Rankn dunkls Brot*