

# Menüvorschläge

## Törggelen

– auf Vorbestellung, ab 10 Personen

## Törggele Menü 1

Nordtiroler Speckteller  
mit knusprigem Bauernbrot

\* \* \* \*

Oberländer Gerstlsuppe

\* \* \* \*

Schlachtplatte  
Knusprig gebratenes Jungschweinebrat  
Hausgeräucherter Schweineschopf  
Blut- und Leberwurst  
Minibratwürstl  
Eingebranntes Speckkraut  
Semmelknödel  
oder  
Knödeltris  
Spinat-, Speck- und Kaspressknödel  
mit brauner Butter und Salat

\* \* \* \*

Kirchtagskrapferln

\* \* \* \*

Kastanien, Nüsse und Mandarinen

pro Person € 48,50

## Törggelemenü 2

Terlaner Weinsuppe

\* \* \* \*

Südtiroler Tris

Spinatknödel, Schlutzkrapferl und Kasnockerl

mit brauner Butter,  
Schnittlauch und Bergkäse

\* \* \* \*

Lammbratl

mit gebratenen Kartoffeln

oder

Spanferkelbraten

mit Brezenknödel  
und bayrischem Kraut

\* \* \* \*

Kirchtagskrapferln

\* \* \* \*

Kastanien, Nüsse und Mandarinen

pro Person € 48,50

## Törggelemenü 3

Hausgemachte Rindfleischsülze  
mit knusprigem Gebäck

\* \* \* \*

Zillertaler Kaspressknödelsuppe  
mit Schnittlauch

\* \* \* \*

Spanferkelstelze  
an Schwarzbiersauce  
dazu Weinkraut mit Speck  
und Semmelknödel

\* \* \* \*

Kirchtagskräpferln

\* \* \* \*

Kastanien, Nüsse und Mandarinen

pro Person € 40,00