

Törggelen

DAS KLEINE

Hausgemachte Graukassuppe

verfeinert mit Sahnehaube, Croutons und Schnittlauch

oder

Kürbiscremesuppe

mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl



Hausgemachter Spinatknödel

mit brauner Butter und Parmesan



Zillertaler Schmankerl-Teller

mit Schweinebraten, Selchfleisch, Speck & Würstel
dazu Sauerkraut, Semmelknödel & Bratensaft

Seite 1/6



oder

Spare Ribs nach Tiroler Style

serviert mit Potatoe Wedges und Dipsauce

oder

Wildragout

(aus eigener Jagd vom Stummerberg)

serviert mit Blaukraut und Spätzle



Hausgemachter Kaiserschmarrn

vollendet mit Apfelmus, Preiselbeeren und Vanilleeis



Zum Abschluss des Abends

servieren wir noch ein zünftiges Marillen-Hausschnapserl

Menüpreis € 39,00

Seite 2/6



Törggelen

DAS KLEINE - VEGETARISCH

Zillertaler Graukassuppe

verfeinert mit Sahnehaube, Croutons und Schnittlauch

oder

Kürbiscremesuppe

mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl



Hausgemachter Spinatknödel

mit brauner Butter und Parmesan



Zillertaler Käsespätzle

im Pfandl serviert

darauf Röstzwiebel und Schnittlauch

Seite 3/6



oder

Hausgemachte Waldpilz-Rahmnudeln

mit Petersilie



Hausgemachter Kaiserschmarrn

vollendet mit Apfelmus, Preiselbeeren und Vanilleeis



Zum Abschluss des Abends

servieren wir noch ein zünftiges Marillen-Hausschnapserl

Menüpreis € 39,00



Törggelen

DAS GROSSE

Alpen Bruschetta



Zillertaler Graukassuppe

mit Sahnehaube, Croutons und Schnittlauch

oder

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Kürbiskernöl und Sahnehäubchen



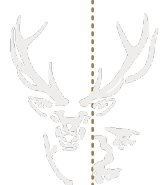
Hausgemachter Pressknödel

fein angerichtet mit Sauerrahmdip und Salatbouquet



Bunter Herbstsalat

mit gerösteten Nüssen, Äpfel und gebratenen Champignons



Wildragout

(aus eigener Jagd vom Stummerberg)
serviert mit Blaukraut und Spätzle

oder

Törggele Platte mal anders

(für je zwei Personen angerichtet)
mit ofenfrischen Ripperln dazu Potato Wedges,
Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
Schweinebraten mit Natursauce,
Knoblauchbrot, Dip-Saucen und Coleslaw Salat

oder

Tiroler Tris

mit Käseknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen
an brauner Butter und Parmesan
separat reichen wir eine Gorgonzolarahmsauce zum Dippen



Apfel-Zimtstrudel

an Vanillesauce

Zum Abschluss des Abends
servieren wir noch Kastanien und
ein zünftiges Marillen - Hausschnapserl

Menüpreis € 62,00

Seite 6/6

