

# Mittagstisch 11-14 Uhr

23.4.-28.4.

## Hausgemachte Käsespätzle mit Beilagensalat

12,50 €

Goldgelbe, zart-knusprige Käsespätzle, geschichtet mit würzigem Bergkäse und gekrönt von goldbraun gerösteten Zwiebeln – ein echter Klassiker der Bergküche. Dazu gibt's einen knackigen Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing.

## BIO-Gartensalat

9,50 €

Knackiger Mix aus zarten Blattsalaten, **Schafskäse**, verfeinert mit frischen Möhrenstreifen und hausgemachtem Dressing.

Kleine Portion

3,90 €

## Aromatische Kokossuppe mit Zitronengras

6,50 €

Eine samtige, exotisch duftende Suppe auf Basis von Kokosmilch, verfeinert mit frischem Zitronengras und Ingwer. Dazu servieren wir **ofenfrisches Baguette**.

# Auszeit am Nachmittag

## Flammkuchen

– Ein knusprig-dünner Teig, traditionell belegt mit Crème Fraîche, milden **Zwiebeln** und herzhaftem **Speck**. Für alle, die es vegetarisch lieben, gibt es auch eine Variation mit **Ziegenkäse & Honig**.

8,90 €

## Quiche

– Unsere hausgemachte **Gemüse-Quiche** ist ein echter Genussmoment. Der buttrig-zarte Teig umhüllt eine herzhafte Füllung aus Ei, Sahne und feinen Zutaten.

4,90 €

## Tapas-Teller

– Genießen Sie würzigen Bergkäse, herzhaften Serrano-Schinken und marinierte Oliven. Dazu reichen wir **frisches Brot** und **hausgemachte Dips**.

8,50 €

Kleine Verwöhnpause zum Mittag?  
Genussvoller Ausklang am Nachmittag?  
Wir freuen uns auf Sie!

**Spritzenhaus.**