


SPEISEKARTE

Fabi's Tagesschmankerl

 DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR
MO - FR AB 18:00 UHR,
WOCHENENDE UND FEIERTAGS
12:00 - 21:00 UHR.

JUFFINGER IST UNSERE BIOMETZGEREI
AUS TIROL.

UNSER BROT KOMMT VON DER
BIO-BÄCKEREI LOKALBÄCKEREI
BROTZEIT

WIR VERWENDEN AUSSCHLIEßLICH
BIO EIER.

DIE FISCHEREI SCHLIERSEE BRINGT UNS
FANGFRISCHEN FISCH

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST.
UND BEDIENUNGSGELD

BEI BEILAGENÄNDERUNGEN ERLAUBEN
WIR UNS FÜR DEN MEHRAUFWAND
PAUSCHAL €1.00 ZU BERECHNEN

BROTKORB 2.00
BREZE 1.50
PORTION BUTTER 1.50

FÜR DIE ALLERGEN TABELLE
BITTE UNSER TEAM ANSPRECHEN

1. Farbstoffe

2. Konservierungsstoffe

3. Antioxidationsmittel

4. Geschmacksverstärker

5. Schwefeldioxid

6. Schwärzungsmittel

7. Phosphat

8. Süßstoffe

9. Koffein


10. Chinin

11. Gewächst

12. Taurin

SUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE, LEBERSPÄTZLE, GEMÜSESTREIFEN
8.50


 ZWEIERLEI SCHWARZWURZEL, SCHNITTLAUCHÖL,
ERBSENKRESSE
8.50

VORSPEISEN

JUFFINGERS BEEF TATAR, CONFIERTES BIO-EIGELB,
KREN, CROSTINI
16.50 100G
23.50 180G

 3ERLEI GSCHMIERTES, BROTZEIT BROT
KRÄUTERFRISCHKÄSE, GRIEBENSCHMALZ, OBATZDA
10.50

KLEINER GEMISCHTER SALAT
5.50 JOGHURT ODER BALSAMICO DRESSING

 GEVICHE VON DER FORELLE, ZWEIERLEI BEETE,
PORTULAK, TOPINAMBURCHIPS
16.50


 SNACKY SNACKY
WECHSELNDE SNACK GERICHTE

SCHMANKERL

JUFFINGERS SCHWEINSBRATEN AUS NACKEN UND BAUCH,
APFEL-BLAUKRAUT, KARTOFFELKNÖDEL ³
15.00 / 18.00

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB, BRATKARTOFFELN,
PREISELBEEREN
22.50 / 29.00

WURSTSALAT, BROTZEIT BROT ^{2, 3, 5}
10.50 BAYRISCH
11.50 SCHWEIZER

 BROTZEITBRETTL, BROTZEIT BROT ^{2, 3, 5, 7}
16.00
TATAR UND GEVICHE ^{2, 3, 5, 7}
+4.00


BACKHENDL AUS DER BIO-KEULE, BUNTER
KARTOFFELSALAT, SÜSSER SENFSCHMAND
17.50


WEISSWURST, SÜSSER SENF
3.00

VEGETARISCH/VEGAN

KÄSESPÄTZLE, RÖSTZWIEBELN, KLEINER SALAT
11.00 / 15.00


 MOGLIS DINKELPASTA, WEISSKRAUT, KICHERERBSEN,
CUMIN, PETERSILIE VEGAN
16.50


 SPINATTOPFENKNÖDEL, ROTE BEETE AUS DEM SALZTEIG,
JUNGER BERGKÄSE
16.00

 RISOTTO, HOKKAIDO KÜRBIS, FLOWER SPROUT, CASHEW,
PARMESAN VEGAN MÖGLICH
16.50

GROSSER WINTERSALAT, GEGRILLTER ZIEGENKÄSE, BIRNE,
HONIG, GERÖSTETE KERNE
17.00


HAUPTSPEISEN


 REHRAGOUT, NUSS-SCHUPFNUDELN, ROSENKOHL,
PREISELBEEREN
28.50

 SCHMORBRATEN VOM BIO-RIND, BURGUNDER ART, WIRSING,
ZWEIERLEI KAROTTE
26.50

 BACKFISCH VOM SCHLIERSEER SAIBLING, RAHMSPINAT,
SALZKARTOFFELN, SAUCE TARTARE 20.50

DESSERT

 KAISERSCHMARRN AUS BIO EIERN, ZWETSCHGENRÖSTER
FRISCH DAUERT'S A BISSL (CA 25 MIN)
13.50

 BAYRISCH CRÈME, WALDBEERENRAGOUT
8.50

MOUSSE AU CHOCOLAT
8.50 / 11.50

HAUSGEMACHTES EIS
SORTE NACH TAGESANGEBOT
2.50/ NOCKE
MIT 2CL GREY GOOSE VODKA +5.00

KÄSEBRETTL, FEIGENSENF, QUITTENGELEE, BROTZEIT BROT
14.50

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU:
EIN GLAS CLEMENS BUSCH RIESLING KABINETT MARIENBURG
0.15L 8.40