

FASSL´BODEN

.....wo Gastlichkeit zu Hause ist.....

Speisenkarte für Weihnachtsfeiern 2017:



Kalte Vorspeisen:

Bambini Mozzarella, Cherrytomaten und Olivenstücke
im Glas mariniert mit hausgemachtem Himbeeressig und Pesto € 6,90

Räucherlachs auf Toastbrot, Salatbouquet und Avocadocreme € 7,90

Suppen:

Klare Rindsuppe mit Frittaten od.

Leberknödel € 3,40

Kürbis-Cremesuppe mit Croutons, Kernöl und Obershaube € 4,20

(ohne Obershaube rein vegan!)

Hauptgerichte:

Bauern Cordon Bleu gefüllt mit Speck, Zwiebel und Käse
dazu Steakpomes € 10,50

Hühnerbrustfilet gegrillt mit Petersilkkartoffeln und Röstgemüse € 10,20

Zwiebelrostbraten - mit Röstzwiebel, Bratkartoffelscheiben
und Preiselbeerrotweinapfel € 15,90

Schweinsmedaillons auf Pfefferobersauce, Kroketten und Speckfisoln
€ 13,20

Rumpsteak „Klassik“ von der Beiried vom Stier,
Steakpomes, Spiegelei, Kräuterbutter & Gemüse € 17,90

Gratiniertes Jägerpfandl - verschiedene Filetspitzen in Pilzrahmsauce
mit Spätzle, Speck und Preiselbeeren € 13,20

Lachsforellenfilet natur mit Knoblauch gebraten auf Tagliatelle,
Pesto und frischer Grana Padana € 15,90

Fleischlose Gerichte:

Asia Nudelwok mit Tofu, Chinagemüse, Soja Sauce - süß, sauer, scharf
(rein vegan!) € 9,80

Gemüsepizza € 8,00

Salat als Beilage:

*Gemischter Salat
Blattsalatteller*

€ 3,20

€ 3,20

** * **

Desserts á la carte auf Anfrage !

Fragen zur Allergeneunverträglichkeit:

Information über Zutaten unserer Speisen die Allergien od.
Unverträglichkeit auslösen können erhalten Sie auf Anfrage
vom Servicepersonal od. direkt vom Küchenchef !

*Wir bitten um Retournierung der ausgefüllten Speisen
münd. 1 Tag vor der Feier!*

Per mail: office@fasslboden.at

Mobil: 0699 13820635