

Von 11.00 - 20.00 Uhr | durchgehend

Marend.

Metzgerschinken frisch gerissener Kren	3
Hirschleberstreichwurst Schalottenringe	2
Eingelegtes Gemüse der Sommersaison	3
Leicht scharfes Kimchi	3
Gereifter Bergkäse (16 Monate) Essigzwetschken	4
Almwurzen (Hartwurst)	3
Geräuchertes Bio-Ei Schnittlauch	3
Gekochte „Rauchberger“ Mini Erdäpfel Meersalz	5
Bauernbutter Topfen Specköl	3
Schüttelbrot-Cracker	2
Forelle Matjes Boskop Dillöl	6
Einmal alles für „Dahoam“ (empfohlen für 3 Personen)	32

Gerichte.

Beef Tartar Steinpilzmayonnaise Bauernbrot Belperknolle	15
Räucherforelle Rona Knoblauchchips Dillöl	13
Rindssuppe Nudeln Fleisch Juliennegemüse Frankfurter	6
Kürbiscremesuppe Sauerteigcroutons Kernöl	5
Kaspressknödel Krautsalat oder Zwiebelsuppe	6
Daumnidei Sauerkraut Apfelkompott	9
Ronaknödel Frischkäse Bittersalate	10
Pochierte Lachsforelle Cremespinat Minierdäpfel	17
Kalbsbeuscherl Serviettenknödel	10
Ausgelöstes Backhendl Erdäpfelsalat Grangln	14
Kalbs Wiener Schnitzel Petersilienerdäpfel Grangln	20
Hirschragout Blaukraut Brezenknödel	19
Zwiebelrostbraten Schnittlauchspätzle glasiertes Gemüse	22
Apfelstrudel Vanillesauce	4
Kaiserschmarren Apfelmus Zwetschkenröster	9
Mohr im Hemd Schlagrahm	5

Brot unser.

Weizensauerteig Roggensauerteig Bauernbrot (1,2 kg)	8
Wurzelbaguette (800 g)	4

Das Mocking Team wünscht einen guten Appetit!