

Herzlich Willkommen
im Gasthof Meisenbichler

Diese Woche empfehlen wir besonders:

Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotwürferl (A,G,L)	€ 5,50
Rindsuppe mit Kaspressknödel (A,C,,G,L)	€ 5,20
Endiviensalat mit warmen Kartoffeln, (H,L,M) Käferbohnen und gerösteten Speckstreifen	€ 6,80
Schafkäse im Speckmantel , (G,L,M) auf Vogerlsalat mit warmen Kartoffeln	€ 12,50
Putenschnitzerl in Ei und Parmesan (A,C,G,L,M) gebacken auf Tomatenspaghetti	€ 18,50
Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses , (A,C,G,O) dazu Petersilienkartoffeln	€ 22,50
Schweinsbraten (A,C,G,M,L) mit Semmelknödel und Endiviensalat	€ 16,50
Beiriedschnitte vom Rost (A,C,G,L,M) dazu Bratkartoffeln und Speckfisolen	€ 24,50
„gebackener Teller“ (A,C,G M,L) gebackenes Fleisch, Käse und Champignons dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare	€ 18,90
„Unser Hausreindl“ (A,G,L) Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle	€ 15,50



im Gasthof Meisenbichler

Calamari vom Rost (A,G,L) dazu Petersilienkartoffeln, Knoblauchbutter und Toastbrot	€ 21,50
Filet von der heimischen Forelle (A, D,G,L) auf Krenrisotto	€ 19,50
Forelle vom Beisteiner mit Petersilienkartoffeln	€ 19,50
Spinatknödel mit brauner Butter (A,C,G,L) und Parmesan	€ 13,50
Krenrisotto mit Parmesan (A,C,G,L)	€ 12,80

Herzlich Willkommen

Zum Dessert der Woche küren wir:

hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)	€ 6,80
hausgemachter Apfelstrudel mit Schlag und Zimt (A,C,G)	€ 6,30
Topfen - Joghurtknockerl (A,C,G) auf Himbeersauce	€ 6,80
Palatschinke gefüllt mit drei Kugeln Vanilleeis, (A,C,G,E) Schlag und Schokosauce	€ 7,80
Kastanienreis mit Vanilleeis , (C,G,H) Schlag und Schokosauce	€ 7,80
Heiße Liebe , (A,C,G,E) Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit Schlag	€ 7,80

