



RIDERS LOUNGE

Fr., 7. November 2014 – GANSL+ENTE

„SCHILCHER-JUNKER“ – Aperitif-Einladung

VORSPEISEN/SUPPE

GANSL-LEBER-SCHAUM auf Tramezzini-Toast

ENTEN-LEBER gebacken mit Preiselbeeren

GANSL-EINMACH-SUPPE mit Butterbrösel-Knödel

HAUPTSPEISEN

knuspriges, frisches GANSL (Keule + Brust)

ENTE mit Speck-Pilz-Fülle

pikant gewürzte HÜHNERFLÜGERL

KÜRBIS-EINTOPF

BEILAGEN:

Rotkraut, Kartoffel-Knödel, Reis, Krokette,

Karamel-Apfel mit Preiselbeeren,

getrüffeltes Erdäpfelpüree, Kohlsprossen, Pfefferoni (scharf)

DESSERT

Apfelmus-Schnitte mit Zimt-Haube

Topfen-Nockerl mit Orangen-Gelee

Apfel-Beutel mit Walnüssen und Vanille-Sauce

Alles reichlich vom BUFFET – ALL YOU CAN EAT € 25,90 p.P.

Unser nächster kulinarischer Abend: Freitag, 5. Dezember 2014
„WEIHNACHTLICHE SPEZIALITÄTEN aus aller Welt“