



Schlafen  
Essen Feiern  
wie Sissi.

franzl.  
Pension. Gasthof. Catering.



## IN DEN SUPPENTOPF KOMMT BEI UNS...

Fleisch vom Kerschenbacher Ochsen, Gemüse und Gewürze – daraus köcheln wir eine kräftige Rindsuppe <sup>F,L</sup> mit folgenden Einlagen:

»Frittaten« <sup>A,C,G</sup>	€ 2,80
»Hausgemachte Leberknödel« <sup>A,C,F,L</sup>	€ 2,80
»Lungenstrudel« <sup>A,C,F,L</sup>	€ 2,80
»Grießnockerl« <sup>A,C,F,L</sup>	€ 2,60
»Feine Fadennudeln« <sup>A,C</sup>	€ 2,60

### Speziell zubereitet wird bei uns...

»Knoblauchcremesuppe« <sup>A,F,G,L</sup>	€ 3,00
--	--------

## VITAL UND KNACKIG

»Fitness-Salat« <sup>A,C,F,G,L</sup>	€ 7,50
Putenstreifen goldgelb gebacken auf buntem Salat	
»Wellness-Salat« <sup>F,G,L,M</sup>	€ 7,50
Zart gekochte Rindfleisch-Schnitten mit geröstetem Schafkäse und Kürbiskernen auf gemischtem Salat, mit Kernöl verfeinert	
»Gebackene Blunz ´n Radln« <sup>A,C,F,G,L,M,O</sup>	€ 6,50
Auf bunten Salaten mit Senftupfer und Kren	
»Gemischter Salat« <sup>G,O</sup>	€ 2,80