



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 ^{F,L} mit folgenden Einlagen:

»Frittaten« ^{A,C,G}	€ 3,50
»Hausgemachte Leberknödel« ^{A,C,F,L}	€ 3,50
»Lungenstrudel« ^{A,C,F,L}	€ 3,50
»Grießnockerl« ^{A,C,F,L}	€ 3,20
»Feine Fadennudeln« ^{A,C}	€ 3,20

Speziell zubereitet wird bei uns...

»Knoblauchcremesuppe« ^{A,F,G,L}	€ 3,80
--	--------

VITAL UND KNACKIG

»Fitness-Salat« ^{A,C,F,G,L}	€ 8,60
Putenstreifen goldgelb gebacken auf buntem Salat	
»Wellness-Salat« ^{F,G,L,M}	€ 8,60
Zart gekochte Rindfleisch-Schnitten mit geröstetem Schafkäse und Kürbiskernen auf gemischtem Salat, mit Kernöl verfeinert	
»Gebackene Blunz ´n Radln« ^{A,C,F,G,L,M,O}	€ 8,20
Auf bunten Salaten mit Senftupfer und Kren	
»Gemischter Salat« ^{G,O}	€ 3,50

Jetzt neu als würziger Begleiter zu unseren Gerichten:

»Das Werkzeugist ´l«
Saucen von Fireland Foods, Ketchup & Co