



Grumbeer -Menü

Dreierlei von der Pfälzer Grumbeer
Ofenkartoffel, Kartoffelplätzchen, Kartoffelschaum

Tranche von der Eußerthaler Lachsforelle
mit Kartoffel-Apfel-Stampf und frischen Pfifferlingen

Marillenknödeln mit Knuspercrunch und Rahmeis

37,50

oder als Vegetarische Variante

hausgemachte Kartoffeltaschen mit Ziegenfrischkäse
gefüllt,

Curryschaum und sautierten Pfifferlingen

Marillenknödelrezept aus meiner Heimat

Oberösterreich nach Oma Anna

100 dag mehliges Kartoffeln

20 dag griffiges Mehl

10 dag Butter

10 dag Weizengrieß

ein Ei, zwei Dotter, eine Prise Salz

viel Spaß beim Nachkochen

Suppe

Brühe vom Tafelspitz mit Markklöschen	4,90
Bärlauchcremesuppe mit Croutons	5,90

Vorspeisen

hausgeräucherte Entenbrust	9,50
an frischen Blattsalaten mit hausgemachten Quittenchutney und Baguette	
halbes Dutzend Weinbergschnecken	8,90
in würziger Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette	
marktfrische Blattsalate	12,50
mit einem gebratenem Forellenfilet, dazu Baguette	
Filet von Eußerthaler Waldforelle	12,50
im Buchenholz geräuchert, dazu Preiselbeereisparfait mit Meerrettich, Salatgarnitur und Baguette	
kleiner gemischter Salat	3,80

Hauptgang

Wiener Schnitzel vom Schwein	12,50
dazu Pommes Frites	
Rumpsteak mit Kräuterbutter	18,90
dazu Pommes Frites	
Pfälzer Rumpsteak mit Zwiebeln	18,90
<i>dazu Pommes Frites</i>	
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce	18,90
<i>dazu Pommes Frites</i>	

Wir werden regional beliefert von unseren Lieferanten
Fischzüchter Dominik Hans mit Forellen
und der Jagdgemeinschaft Eusserthal mit Wild

Frische Eußerthaler Forellen

Forelle Blau im Sud gegart	16,00
Forelle Müllerin	16,00
Forelle Mandelbutter	17,00
Forelle Birkenthaler Hof mit Knoblauch, frischen Kräutern und Speck gebraten	17,00

Als Beilagen reichen wir Ihnen Kartoffeln dazu

Die Forellen bekommen sie auch als Filet serviert

Aufpreis 1,00