

...die süße Seite des Bauernherbstes...



DIE süße Bauernherbstspezialität

„Lungauer RAHMKOCH“ (aufgrund der Optik auch „Alm-Marzipan“ genannt)
aus Butter, Obers, Zucker, Eier, Mehl, Rumrosinen, herbstlichen Gewürzen
und Anis hergestellte Süßspeise, klassisch serviert mit einem Häferlkafee

€ 6,50



Traditionelle Salzburger Nockerl (auf Anfrage – Wartezeit ca. ¼ Stunde)
mit Preiselbeeren

€ 12,50



Feiner Topfenschmarrn
mit lauwarmen Zimtpflaumen

€ 11,80

Hausgemachtes Schokoladenküchlein
mit einer Kugel Vanille – Eis, Fruchtsauce und Schlagobers

€ 5,80

Warme Palatschinken (2 Stück)
mit feiner Fülle aus Apfelmus

€ 4,80



Hausgemachter Topfenstrudel
mit Fruchtsauce und Schlagobers

€ 4,20

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanille-Eis und Schlagobers

€ 4,20



...unsere Bauernherbst-Getränke Empfehlung...



Hausgemachter Saft aus Floras Wildkräutern

0,25l 2,00€ 0,5l 3,00€

oder

mit Soda aufgespritzt

0,25l 2,20€ 0,5l 3,50€



Unser Herbstliebling: „WILDKRÄUTERLI“

Hausgemachter Wildkräutersirup mit Weißwein & Soda aufgespritzt,
verfeinert mit Zitrone, Eiswürfel & Wildkräutern
bewusst serviert mit Papierstrohalm!

0,25l 3,80€



Limonade aus den Lungauer Bergen ENZO

eine herrlich spritzige Erfrischung aus den natürlichen Bitterstoffen der Enzianwurzel,
vereint mit ausgewählten Kräutern, Gewürzen und einem Schuss Zitrone

0,3l 3,50€



WIEDER FRISCH GELIEFERT:

Unser
eigenes
Löckerwirt
KELLERBIER
0,3l 3,90€

