

DAS JOHANN

VORSPEISEN

BROTZEIT	pro Portion	
Oliven oder Essiggurken <i>M/O</i>		3,00
Wurzelspeck oder Bergkäse		3,00
Butter <i>G</i>		1,50
3 Scheiben Brot <i>A</i>		3,00
RINDSUPPE		8,00
mit Fritatten <i>A/C/G/L</i>		
GEMISCHTER BLATTSALAT <i>A/C/G/O</i>		9,50
mit gebratenem Speck und Croutons		
GEBRATENE WASSERMELONE <i>G/M/O</i>		12,00
mit Büffelmozzarella und Rucola		

DRINKS

COLUMBUS PALE ALE	0,3 l	4,60
STIEGL WILDSHUTER		
Urgetreide-Cuvee	0,25 l	5,90
LILLET BERRY / TONIC	0,25 l	8,00
FRUCHTIGER PROSECCO	0,1 l	8,00
mit Schlehenlikör und Eis		

DESSERT

SOMMERDESSERT <i>A/C/G/O</i>		9,50
Geeiste Joghurtschnitte mit eingelegten Kirschen		
MARILLENKNÖDEL <i>A/C/G/H</i>	Stk.	11,00
mit Butterbrösel und Marillenröster (ca. 30 Minuten Wartezeit)		

HAUPTSPEISEN

ZWIEBELROSTBRATEN <i>A/C/G/L/M/O</i>		28,00
mit Speckbohnen und Butterspätzle		
FISCH NACH FANG <i>A/D/O</i>		26,00
mit Fregola und gebratenen Lauchmedaillons		
GEBRATENE SALATHERZEN <i>H/O</i>		17,50
mit Tomaten und Pinienkernen auf Kartoffelschaum		

DIGESTIF

jeweils 2 cl

KIRSCHBRAND, Verner's		7,30
VOGELBEERBRAND, Maan		9,50
HAUSGEMACHTER LIKÖR		4,50
Schlehen oder Preiselbeer		