

	Größe	Preis	Preis pro Kg
<b>Saucen &amp; Suppen</b>			
Wildjus	255 ml	18	
Kalbsjus	255 ml	18	
Gänsejus	255 ml	18	
Perigord Trüffeljus	125 ml	17	
Weißweinsauce	255 ml	14	
Hummersuppe	255 ml	16	
Rinderkraftbrühe	500 ml	12	
<b>Beilagen</b>			
Semmelknödel	90 g	2	
Kartoffelknödel	Stück	2	
Spinatknödel	Stück	2,5	
Tagilatelle hausgemacht	100 g	3,5	
Rotkraut	100 g	2	
Wurzelgemüse	50 g	2,5	
<b>Fisch</b>			
Zanderfilet	100 g	12	
Hummerschwanz		25	
Alpenlachs	100 g	8	
Steinbuttfilet	100 g	10	
Kaviar 125 g Dose		145	
Räucherlachs	100 g	9,45	
Jakobsmuscheln	3 Stück	16	
<b>Geflügel</b>			
Bauernhuhnbrust	Stück	8,5	
Ente	01.Feb	12	
<b>Fleisch</b>			
Klabssfleischplanzerl	Stück	5,5	
Kalbshaxe geschmort ausgelöst		10	
Hirschgulasch		11	
Beiried portioniert	200 g	15	
Rinderfilet portioniert	200 g	15	
Fisch/Fleischfondue lt. Liste	p.Pers.	29	