

# Truderinger Waldwirtschaft

## Der Küchenchef empfiehlt

(gültig ab 14.30 Uhr)

*Kürbiscremesuppe mit frischen Croûtons* 5,90 €

*Norwegischer Räucherlachs mit Reiberdatschi und  
Salatbouquet* 8,70 €

*Tagliatelle mit Zitronensauce und Räucherlachs,  
dazu Rucola und Parmesanspänchen* 10,80 €

*Kalbsfleischpflanzerl mit Pfifferling-Steinpilz-  
Rahmsauce und Bratkartoffeln* 13,80 €

# Truderinger Waldwirtschaft

*Bergsteigerschnitzel gefüllt mit Senf, Meerrettich  
und Käse, dazu Pommes frites* 15,80 €

*Schweinefilet in einer Pfeffer-Cognac-Sauce  
mit gerösteten Erdäpfeln* 15,80 €

*Wildgulasch von Hirsch und Reh mit Semmelknödel  
und Rosenkohlgemüse* 16,80 €

*„Alm-Burger“ mit saftigem Rinderhackfleisch,  
geschmolzenem Käse und knusprig gebratenem Speck,  
dazu Pommes frites* 12,80 €

# Truderinger Waldwirtschaft

*Crispy-Burger mit saftigem Hähnchenfleisch  
in Cornflakes gebacken, süß-saurer Sauce,  
geschmorten Zwiebeln, Speckscheiben und Chilifäden  
dazu gebackene süß-saure Kartoffeln*

*14,80 €*

*Vegetarischer Burger mit gegrilltem Halloumikäse,  
Tomatenscheiben, Gurken und geschmorten Zwiebeln,  
dazu Pommes frites*

*12,80 €*

# Truderinger Waldwirtschaft

*Flammkuchen groß mit Kürbisgemüse, Champignons  
und Südtiroler Speckscheiben* 14,80 €

*Apfelkücherl gebacken mit Vanilleeis und frischen  
Früchten* 5,80 €

*Wein des Monats: Glühwein*

*Probieren Sie unsere erfrischenden Hugo-Sorten!!!*