



BIO Käsebrettchen ¹⁰	18,50 €
eine Auswahl aus Rhöner Dorfkäse und Zurwieser Kuhmilchkäse mit BIO-Feigensenf, Butter und Landbrot	
Abtshagener Wels ¹⁰	16,90 €
gedämpftes Welsfilet auf einem Gemüsestrohbett mit bayrischer Bauernsenfsoße und Petersilienkartoffeln	
Alpenburger ^{3,6,10,11}	13,90 €
saftiges Rindfleisch im rustikalen Brötchen mit Bergkäse, Gewürzgurke, Tomate, Römersalat, roten Zwiebeln und Chili-Mayonnaise serviert mit Kartoffelecken	
Knuspriges Schnitzel vom Lübchiner Strohschwein ^{3,6,10,11}	15,90 €
Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Gurken-Salat	
Rumpsteak von der Alpenvorlandfärs ¹⁰	19,50 €
200g Rumpsteak mit Chimichurrisoße, gegrilltem Maiskolben und Steakhouse Pommes	

DESSERT

Apfel-Mandel-Crumble ¹⁰	5,50 €
mit BIO Äpfeln aus dem Alten Land, serviert mit Vanilleeis	

TRANSGOURMET URSPRUNG...

...bringt Nachhaltigkeit!

Es wird immer wichtiger zu wissen, woher unsere Produkte stammen und auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Mit Transgourmet Ursprung werden diese drei Ansprüche erfüllt: eine hervorragende kulinarische Qualität, ursprüngliche Produzentengeschichten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung.

Authentische Geschichten und nachhaltige Landwirtschaft, nach klar definierten und transparenten Kriterien, machen Transgourmet Ursprung zu einer innovativen Marke, die es ermöglicht, die Leistung der Produkte und die dazugehörigen Produzentengeschichten bis zu unseren Gästen zu tragen.

FÜR NACHHALTIGEN GENUSS

Zu jedem Produkt gibt es eine substanzielle, echte Produktgeschichte und diese verbindet in einzigartiger Weise den Wunsch nach Nähe und Ursprünglichkeit mit nachhaltiger, qualitätsorientierter Landwirtschaft.

Wir wünschen Ihnen einen nachhaltigen Genuss mit Transgourmet Ursprung!



weitere Informationen unter www.transgourmet-ursprung.de