

# Terenter Bayernmischl MENÜ



## FREITAG - 17/10 & 24/10

Bergheusuppe mit an Tirtl  
Schworzplentina Knödl auf Ruibnkraut  
Geschmortes Rindswangile mit Selleriepüree und Gemüse

## SAMSTAG - 18/10 & 25/10

Edle Kastaniencremesuppe mit an Tirtl  
Erdäpfblattlan mit Kraut  
Hirschgulasch mit Preiselbeeren dazu Blaukraut und Spätzle

## SONNTAG - 19/10 & 26/10

Kürbiscremesuppe mit Gerwürzbrotwüfel  
Graupenrisotto mit Steinpilzen  
Rindsfilet in Rotweinsauce dazu Ofenkartoffeln und Gemüse

## MONTAG & MITTWOCH - 20/10 & 22/10

Gerstsuppe mit an Tirtl  
Tagliatelle mit Wildragout  
Schweinsrippen dazu Spaltenkartoffeln und Schmorgemüse

## DIENSTAG & DONNERSTAG - 21/10 & 23/10

Leberknödelsuppe  
Kürbisgnocchi mit Salbei und Graukäse  
Wildbrat'l an Rotwein-Preiselbeerjus dazu Reis und Gemüse

## TÄGLICH - DESSERTS

Drei Polsterzipfel - Marmelade | Kastanien | Mohn

“Kniakiechlan” mit Preiselbeeren

Topfennocken mit Zwetschgenröster

Anmeldung erforderlich!

Öffnungszeiten: Mittags 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr | Abends 18.30 Uhr bis 20.00 Uhr!



# specialità rurali MENU



## VENERDÍ - 17/10 & 24/10

Crema al fieno alpino con Tirtl  
Canederli di grano saraceno con crauti rapa  
Guancette di manzo brasate con pure al sedano e verdure

## SABATO - 18/10 & 25/10

Crema alle castagne con Tirtl  
Frittelle di patate con crauti  
Gulasch di cervo con mirtille rossi | cavolo rosso e Spätzle

## DOMENICA - 19/10 & 26/10

Crema di zucca con crostini alle erbe  
Risotto d'orzo con funghi porcini  
Filetto di manzo con salsa al vino | patate dal forno e verdure

## LUNEDÍ & MERCOLEDÍ - 20/10 & 22/10

Zuppa d'orzo con Tirtl  
Tagliatelle con ragú selvaggina  
Costine di maiale | patate e verdure brasate

## MARTEDÍ & GIOVEDÍ - 21/10 & 23/10

Canederlo al fegato in brodo  
Gnocchi di zucca con salvia e formaggio grigio  
Arrosto di cacciagione con jus al vino e ai mirtilli rossi | riso e verdure

## TUTTI GIORNI - DESSERTS

Tre Krapfen dolci - marmellata | castagne | papavero  
"Kniakiechlan" (vaschette fritte) con mirtilli rossi  
Gnocchetto di ricotta con prugne arrostate

NECESSARIA LA PRENOTAZIONE!

Orario d'apertura:

a mezzogiorno dalle ore 12.00 alle 13.30 | la sera dalle 18.30 alle 20.00!



+39 340 466 4978



info@terentenhotel.com



Via Marga 10 - 39030 Terento