

/ UNSERE FONDUES

Fleisch Fondué | ab 2 Personen

Rinderfilet & Wiesnbauern-Huhn ca. 180 g pro Person
wahlweise mit normaler Brühe oder Tom Kha gai
dazu Kräuter Baguette

p.P. 39,00€

Oder nur Filet? | ab 2 Personen

Rinderfilet ca. 180 g pro Person
p.P. 49,00€



Saucen

Knoblauch Schmand | Cocktail-Sauce
BBQ-Sauce | Limetten-Pfeffer-Mayo

Käse Fondué | ab 2 Personen

Evi's Brot – Trauben – Schinken – Wurst
p.P. 34,00€

Alle Fondues kommen mit...

Drillings Kartoffeln
Gewürzte Champignons
Geröstete Karotten
Blattsalate mit Housedressing



*Da wir mit frischen, regionalen
Produkten arbeiten, behalten wir uns
kleine Änderungen der Speisekarte vor.*

/ GENUSSBRETTL

Agräd Brotzeitbrettl | ab 1 Person

Evi's Sauerteigbrot | Käse | Wurst | Kaminwurzen |
Aufstriche | eingelegtes Gemüse
p.P. 16,00€



Um Ihnen einen rundum genussvollen
Abend nach Ihren Wünschen zu servieren,
bitten wir Sie, Ihre Bestellung bis 15:00 Uhr
an der Rezeption mitzuteilen.

Herzlichen Dank,
Ihr Agräd-Team

/ DIE PERFEKTE BOX

Nudel Box | ab 1 Person

Spaghetti mit *veganer* Gemüse-Bolo *oder*
Bolognese getoppt mit Parmesan
p.P. 15,00€

Gulasch Box | ab 1 Person

Rehgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren
p.P. 21,00€

Hähnchen-Curry | ab 1 Person

Aromatisches Curry mit Reis
p.P. 17,00€

Gnocchi Box | ab 1 Person

Frische Kartoffelgnocchi mit Ratatouille-
Gemüse & Parmesan
p.P. 14,50€

Käse Box | ab 1 Person

Käsespätzle mit frischer Petersilie,
Preiselbeeren & Röstzwiebeln
p.P. 14,50€

/ VOM BEET

Blattsalat mit Housedressing
p.P. 5,50€