



TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

LUNCHMENU

DIENSTAGS – FREITAGS

HAUSGEMACHTE REHTERRINE
mit Moosbeerchutney & kleinem Salat

Einzelpreis 16,00

HAUPTGANG

GESCHMORTE KALBSHAXE
mit frischem Spargel, Bergkäs'schmarrn
& Pistoujus

Einzelpreis 28,00

DESSERT

APFEL-RHABARBER-STRUDEL
Rhabarber - Himbeer - Sorbet & Crème Chantilly

Einzelpreis 10,00

SPEEDLUNCH

2 GÄNGE 31,50

RELAXLUNCH

3 GÄNGE 37,00

FRISCHER SPARGEL
VOM SPARGELHOF
„WERNER“

PORTION SPARGEL

- mit Butter oder Hollandaise 25,00
- mit Holsteiner Katenschinken 35,00
- mit kleinem Wienerschnitzel
& Bärlauchhollandaise 38,00

dazu servieren wir neue Kartoffeln

ENZO ALPIN BIO

Limonade mit gelbem Enzian aus Österreich
0,33l 5,50

OCCIN – BIO SHRUB (ALKOHOLFREI)
vom Obsthof Retter aus Österreich mit Ginger Ale
0,2l 9,50