



TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

LUNCHMENU

DIENSTAGS – FREITAGS

VORSPEISE

MARINIERTER TAFELSPITZ
mit Radieserln, eingelegten Gurken
& Kartoffelgrammeln

Einzelpreis 16,00

HAUPTGANG

ASIA SPARE RIBS
mit geschmorten Ingwerkarotten
& Shiitake Wan Tan

Einzelpreis 28,00

DESSERT

BASILIKUM-EIS
& marinierte Erdbeeren

Einzelpreis 10,00

SPEEDLUNCH

2 GÄNGE 31,50

RELAXLUNCH

3 GÄNGE 37,00

TAGESGERICHT

GEBRATENE KALBSSTREIFEN
mit grobem Senf, Pilzen
& Röstkartoffeln

28,00

OCCIN – BIO SHRUB (ALKOHOLFREI)

vom Obsthof Retter aus Österreich
mit Ginger Ale

0,2l 9,50

WEINEMPFEHLUNG

2022 MUTMACHA! Der Weisse
Leaders Club

Stiftung St. Nikolaus-Hospital
Mosel | Deutschland

0,2l 10,50