



Burgfräuleintafel

Met zur Begrüßung

Hausgemachte Sulze mit frischem Schnittlauch und Kren, frische Aufstriche und Verhackertes, eingelegte rote Zwiebeln dazu frisches Steinofen- und Schüttelbrot ^(ACEG)

Lothringer Eierkäsekuchen mit Zwiebelsauce ^(AGC)

Suppe nach Laune der Magd ^(LAO)

Happen von der zarten Zillertaler Lachsforelle auf cremigen Dillgurken ^(DG)

Saftiger Spanferkelroller, Ripperln und Hühnerkeulen dazu serviert die Maid eingemachtes Kraut und frisches Gemüse, Erdäpfel mit Rosmarin, Mais und Serviettenknödel, begleitet vom herzhaften Bratensaft ^(OACEGM)

Scheiterhaufen mit Birnen und Grantenrahm ^(AGC)

€ 53,-

pro Person

inkl. Gaukler-Unterhaltung



RITTERKUCHL ZU HALL

Salvatorgasse 6
6060 Hall in Tirol

Öffnungszeiten

Donnerstag, Freitag & Samstag von
18:00 - 24:00 Uhr

Sonderöffnungszeiten gerne auf
Anfrage

Reservieren

Schnell & einfach online:

 ritterkuchl.at/reservierung

oder direkt, ab 10.00 Uhr:

Maid Doris Geishauer

 +43 5223 53120

oder +43 699/138 20 237

 info@ritterkuchl.at

Alle schmausen bis die Rüstung rattert!

Ritteressen | Escape Dinner

klassisch | vegetarisch | vegan



ritterkuchl.at/speisekarte

Du suchst ein besonderes Geschenk?



ritterkuchl.at/gutscheine