

## MITTAGSMENÜ VOM 29. MAI

### Menü inkl:

Brotsuppe mit Holunderschaum oder  
Gemischter Blattsalat an Predigerhof-Dressing

Würziges Ragout vom Limousin-Rindli mit Kräuter-Kartoffel-Püree  
und Frühlingsgemüse 24.–

Sämiges Ur-Dinkel-Chärntotto aus der Maispracher Mühle mit  
frischen Bottminger Spargeln von Thomas Wiesner 21.–

### Businesslunch

Fein aufgeschnittener Rücken vom Limousin-Rindli an Kräuter-  
Vinaigrette mit Spargel-Pickles und Amalfi-Kartoffel-Salat 39.–  
Mit Suppe oder Salat und Dessert

### Wurst-Käse-Salat 18.50

mit gekochtem Ei, angemachten Salaten und Gemüsepickles

### Salatteller 16.50

mit gekochtem Ei, angemachten Salaten und Gemüsepickles

### Dessert

Holunder-Blüten-Panna-Cotta mit Bottminger Erdbeeren 6.–

Liebe Gäste

Wir verarbeiten ausschliesslich Produkte aus naturnaher Produktion. Unser Fleisch kommt,  
wenn nicht anders vermerkt, von Bauernhöfen aus der unmittelbaren Region. Wir kaufen  
hauptsächlich ganze Tiere und lassen diese von unserem Metzger nach unseren Vorgaben  
verarbeiten.

Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir freuen uns auf Sie, als unsere Gäste

Ihr Predigerhof-Team

### Getränke

#### Weinempfehlung des Tages

Crémant d'Alsace, 2Lunes, Wettolsheim, Frankreich 1 dl | 9.–  
Albo, Chardonnay Bianco, 2017, Colle Bereto, Italien 1 dl | 8.30

Für weitere Weine auch in 7.5 dl Flaschen verlangen Sie bitte  
unsere grosse Weinkarte.

#### Wasser und Limonaden

Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure 3 dl | 3.–  
a discrétion bis 4 Personen 8.–  
Eptinger mit oder ohne Kohlensäure 33cl | 5.–  
Kindersirup Himbeer 3 dl | 1.–  
1 L | 3.–  
Hausgemachter Eistee 3 dl | 5.–  
5 dl | 7.–

#### Bio-Limö

Cassis-Himbeere 33 cl | 6.50  
Zitrone-Minze 33 cl | 6.50  
Rhabarber Schorle 33 cl | 6.50

### Nicht verpassen !

Predigerhofgeburtstag am 26. Mai 2019

Alphornfest mit Alponom am 23. Juni 2019