

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Empfehlungen

Handgemachte Teigtaschen

*gefüllt mit Kürbismousse und Kürbiskernen
serviert mit gebratenen Kräutersaitlingen und Rucola
siebzehnfünfzig*

Ganze gebratene Forelle,

*mit zerlassener Butter
Salzkartoffeln und Salaten der Saison
achtzehnfünfzig*

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen

*Preiselbeerapfel
Rosenkohl und hausgemachten Butterspätzle
neunzehnfünfzig*

Knusprige Bauernente

*an eigener Soße mit Preiselbeerapfel
hausgemachte Kartoffelklöße und Rotkohl
einundzwanzigfünfzig*

Auf Vorbestellung

*Brust & Keule von der Gans
mit eigener Soße & Preiselbeerapfel
Rotkohl & Rosenkohl
hausgemachte Kartoffelklöße & Salzkartoffeln
sechszwanzigfünfzig*