

Mittags im SEPP

FÜR ZWISCHENDURCH

Rindfleischsuppe | Backerbsen 8,5

Rindfleischsuppe | Frittaten 8,5

Rindfleischsuppe | Kaspressknödel 10,5

Spargeltoast 13,9

Toast | gekochter Schinken | Spargel | Sauce Hollandaise | Käse überbacken

Roastbeef 16

Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten | Remoulade | Kartoffelsalat

Stammer Max 11,5

Gekochter Schinken | Spiegelei | Brot

Großer Salat 14,9

Lollo Rosso | Gurke | Möhre | Kraut

+ Kaspressknödel + 4

+ Hähnchenstreifen + 5

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Classic 14,5

Schmand | Lauch | Speck

Flammkuchen „Ziege“ 15,5

Schmand | Ziegenkäse | Rote Zwiebeln | Rote Beete | Honig

Flammkuchen „Winzer“ 16,5

Schmand | Champignons | Ahrtaler Rauchfleisch

JAUSE

Käse 14,5

Grönerhof, Eifel | Sennerei Hittisau, Vorarlberg

Butter | Quark | Holzofenbrot

Käse & Wurst 14,5

Grönerhof Eifel | Sennerei Hittisau – Vorarlberg | Metzgerei Roperz – Ahrweiler

Butter | Quark Holzofenbrot

KLASSIKER

Riesencurrywurst Pommes frites Röstzwiebeln	11,5
Kasnocken Spätzle Heumilchkäse Zwiebeln Salat	14,5
Spinatknödel Butter Heumilchkäse Schnittlauch Salat	14,5

SCHNITZEL

	1 Schnitzel	2 Schnitzel
„Wiener Art“ Schwein Zitrone Salat	16,9	19,9
„Jäger Art“ Schwein Champignons Rahmsoße Salat	19,5	23
„Gasthaus Art“ Schwein grüne Pfefferkörner Rahmsoße Salat	19,5	23

wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten

SÜßES

Kaiserschmarrn Apfelmus Pflaumenröster Puderzucker	13,9
Heiße Liebe Guisseppes Vanilleeis heiße Himbeeren	8
Eis vom Guiseppe Vanille Schoko Cookies Erdbeer + Sahne	je Kugel 2,5 + 1
Stück Kuchen	siehe Tafel