

Stuckis Sennhütte

Aus dem Suppentopf

Wildkraftbrühe

Mit Waldpilzen, Klößchen und frischen Kräutern.
Der Spritzer Rotwein ist ein Muss in dieser schmackhaften Spezialität.

EUR 4,20

Tagessuppe

Bärlauch- Cremesuppe mit Sahnetupfer

EUR 3,90

Vegetarisches

Datschi Fodler

Drei Kartoffel-Gemüsepuffer mit hausgemachtem Kräuterquark-Dipp.
Als erfrischende Beilage servieren wir Blattsalate der Saison mit Gurkenscheiben, Tomatenecken, Paprika und roten Zwiebelringen.

EUR 10,50 (a, c, g)

Schwabenschüssel

Hausgemachte Eierspätzle mit Zwiebelwürfeln in der Pfanne gebraten.
Als Krönung kräftiger geschmolzener Käse.
Dazu genießen Sie einen frischen Salat mit Joghurtdressing.

EUR 10,50 (a, c, g)



Stuckis Sennhütte

Hauptgerichte

Eieromelette Jäger Art

Mit knusprigen Bratkartoffeln, Schinkenspeck, Zwiebeln und Pilzen.

Dazu genießen Sie einen frischen Salat mit Joghurtdressing.

EUR 9,80

Försterteller

Handpaniertes Schweineschnitzel mit dunkler Sauce, frischen Pilzen, Speck und Zwiebeln. Dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln.

Dazu genießen Sie einen frischen Salat mit Joghurtdressing.

EUR 15,20 (a, c)

Dirndelteller

Handpaniertes Schweineschnitzel mit frischen Limettenscheiben und knusprigen Bratkartoffeln.

Dazu genießen Sie einen frischen Salat mit Joghurtdressing.

EUR 13,20

Majesfilet Hausfrauen Art

mit einer Sauce aus Äpfel, Zwiebeln und Schmand.

Frische gekochte Salzkartoffeln.

Dazu genießen Sie einen frischen Salat mit Joghurtdressing

EUR 12,80



Stuckis Sennhütte

Gerichte vom heimischen Wild

Salatteller Hubertus

Frische Blattsalate der Saison, Widkäutersalat, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebelringe und gebratenen Wildfiletstreifen.

Dazu reichen wir ein Dressing Ihrer Wahl.

EUR 13,50

Hausgemachte Wildsülze

Mit Remoulade und einer reichlichen Portion knuspriger Bratkartoffeln.

EUR 10,80 (2, 7, c, j)

Tipp des Küchenchefs

Frische Wildschweinbratwurst (aus heimischen Wäldern)
an Speck- Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf.

EUR 13,20 (4)



Stuckis Sennhütte

Gerichte vom heimischen Wild

Wildschweinbraten mit aromatischen Kräutern

Wir reichen Ihnen dazu eine Wildsauce mit Cranberries, Rotkohl und eine Preiselbeerbirne.

Natürlich dürfen die Salzkartoffeln aus unserer Region nicht fehlen.

EUR 18,80 (2,7)

Medaillons Wildschweinrücken

Gebratene Medaillons von Wildschwein auf Cranberriesauce, Bohnen im Speckmantel mit Kirschtomaten und Kartoffelplätzchen.

EUR 21,80

Sie möchten gerne noch ein Dessert oder haben Lust auf Kaffee und Kuchen?

Fragen Sie uns einfach.

