



TRADITIONELLES HUT-ESSEN

im Latschenwirt

Was ist Hut-Essen?

Als Vorspeise

servieren wir frische, knackige Salate und als Beilage Dinkelbrot. In die Knoblauch- und Kräuterbutterbaguette wird ein heißer Eisenhut gestellt.

Zur Hauptspeise kann sich

jeder nach Belieben die vorbereiteten marinierten Filetstücke vom Rind, Schwein und von der Pute darauf grillen. Während das Fleisch vor sich hin brutzelt, wird die Rindssuppe mit fein geschnittenem Gemüse in der „Hutkrempe“ immer kräftiger. Ofenkartoffeln, verschiedene hausgemachte Saucen und weitere Beilagen runden diese kulinarische Schlemmerei perfekt ab.

Freitag – Samstag ab 17:30 Uhr bei uns in der Einkehr

Ab 4 Personen , € 29,50 pro Person

Tischreservierungen und Vorbestellung nehmen wir gerne unter office@latschenwirt.at oder telefonisch unter +43 6247 84476 entgegen.

Freuen uns auf euren Besuch

EUER TEAM

von Latschenwirt



LATSCHENWIRT
GENUSS REFUGIUM
SALZBURG

Traditionelles

HUT-ESSEN

beim

LATSCHENWIRT

AB JANUAR 2020