

Törggele- Wochenspecials

Woche 1 6.Okt - 12. Okt.

Kürbisschaumsuppe

Kernöl

€ 5,50

Hausgemachte Steinpilzschlutzkrappen

3 Stück, Rieslingschaum

€ 10,90

Branger Tipp

Wildragout vom heimischen Hirsch

hausgemachte Serviettenknödel, Rotkraut

€ 19,50

Blutwurstgröst 'l

Krautsalat

€ 18,00

Kirchtagskrappen

gebranntes Mandeleis

€ 5,90

Hausgemachte Apfelradl 'n

Vanilleeis

€ 5,50

Apfel- Heu Brand, Anton Nagiller, 2cl € 4,40



Törggelle- Wochenspecials

Woche 2 *13.Okt - 19.Okt.*

Gerst'suppe

Selchfleisch

€ 5,50

Hausgemachte Kürbisschlutzkrapfen

3 Stück, weißer Tomatenschaum

€ 10,50

Branger Tipp

Bauernschmaus

Kartoffel, Knödel, Sauerkraut, Würstel

€ 15,50

Hirschbraten

Hausgemachte Spätzle, Speckbohnen

€ 19,20

Kasspatzln

Röstzwiebel

€ 13,90

Kiachl

Zimt, Preiselbeeren

€ 5,50

Apfel Crumble

Mascarpone

€ 6,50

Himbeeren Premium Brand, Anno 1940 Destillerie, 2cl € 4,40



BRANGER
wie das leben

Törggelle- Wochenspecials

Woche 3 20.Okt - 26. Okt.

Tiroler Erdäpfelsuppe

Wurzelgemüse

€ 5,50

Hausgemachte Kasnocken

Braune Butter, Parmesan & rote Beete

€ 11,90

Branger Tipp

Blut & Leberwurst

Kartoffel, Sauerkraut

€ 15,50

Wildragout vom heimischen Hirsch

Hausgemachte Serviettenknödel, Rotkraut

€ 19,50

Kürbis-Feta Strudel

Champagnerkraut

€ 14,00

Maroni – Mousse

Mandarine

€ 5,50

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

Mandeleis

€ 7,20

Zwetschken Brand, Arno Pauli, 2cl € 4,40



Törggele- Wochenspecials

Woche 4 27.Okt - 02. Nov.

Klare Rindssuppe

Milzschnitten

€ 5,90

Hausgemachte Steinpilzschlutzer

3 Stück, Braune Butter, Parmesan

€ 10,90

Branger Tipp

Hirschschnitzel kurz gegrillt

Broccoli, hausgemachte Krokette

€ 20,00

Schweinefilet im Speckmantel

Pflaumensauce, Serviettenknödel

€ 19,50

Rote Beete & Spinat Knödelfusion

2 Stück, Krenschäum

€ 15,50

Maroni Eis

Gebrannte Mandeln

€ 5,50

Beerenpalatschinken

Vanilleeis

€ 6,50

Obstler, Arno Pauli 2cl € 4,40



Törggele- Wochenspecials

Woche 5 03.Nov - 09. Nov.

Lauchcremesuppe

Selchfleischknöderl

€ 6,40

Hausgemachte Graukasschlutzkrapfen

3 Stück, Braune Butter, Parmesan

€ 10,90

Branger Tipp

Martini Gans'l

Briocheknödel, Apfel- Rotkraut

€ Preis folgt

Tournedos vom Rindsfilet

Estragonjus, Kartoffel- Kürbispüree

€ 25,90

Hausgemachte Steinpilzknödel

Rucola, Walnussdressing

€ 15,00

Birnenstrudel

Nougat

€ 6,90

Preise unter Vorbehalt

Bratapfel Likör, Anno 1940 Destillerie 2cl € 4,40



BRANGER
wie das leben