

Xaver

Restaurant im Terofal

Für den kleinen Hunger oder a` Brotzeit

Bayerischer Wurstsalat, dazu Hausbrot	9,00 €
Portion „Schlierachtaler“ Schinken (roh), dazu Hausbrot und Butter	9,50 €
2 Wollwürste gebraten mit Soße und Kartoffel-Gurkensalat	9,50 €
Portion Weisser Pressack, sauer angemacht, dazu Hausbrot	9,50 €
Portion Obatzda mit Breze 🍷	9,50 €
Schweizer Wurstsalat, dazu Hausbrot	9,80 €
6 Stück Minibratwürstl vom Grill auf Sauerkraut, dazu Hausbrot	9,80 €

Vorspeisen oder wo dazu

Kleiner Gärtnersalat mit Balsamico Dressing 🍷	4,00 €
Leberspätzlesuppe mit frischem Schnittlauch	5,80 €
Spargelcremesuppe 🍷	5,80 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan	13,80 €

Vegetarische Hauptgerichte

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Parmesan 🍷	12,80 €
Käsespätzle mit Bergkäse 🍷	11,80 €
Geschmortes italienisches Gemüse mit gebratenem Ziegenkäse 🍷	15,80 €

vegetarisches Gericht 🍷

Xaver

Restaurant im Terofal

Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten vom bayerischen Landschwein mit Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat	kleine Portion große Portion	11,80 € 15,80 €
Bauerngartensalat mit gebackenen Maishendlstückerl		17,80 €
"Bergschnitzel - Das Original" - Schnitzel vom Schwein in Brezen-Parmesan-Panade mit Kartoffel-Rucola-Salat		18,00 €
Tagliata di Manzo - kleines Rinderlendensteak auf Rucola-Salat mit Balsamico-Dressing und Parmesan		19,00 €
Gebratenes Saiblingsfilet mit Bauernkartoffeln und Spinat		23,80 €
"Terofals Rostbraten" vom Rib Eye mit zweierlei von der Zwiebel, Bauernkartoffeln und Sommersalat mit Balsamico Dressing		26,80 €

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Portion Pommes frites 🍷		4,50 €
Portion Spätzle oder Kartoffelknödel mit Bratensoße		4,50 €
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites		7,80 €

Als Dessert, zum Kaffee oder danach

Crème brûlée		5,80 €
Walnuss-Eis mit „Lantenshammer“ Walnuss- oder Eierlikör		6,80 €
Balsamico-Erdbeeren mit Vanilleeis		7,00 €
Schlierseer Nockerl		7,00 €

Unsere Eissorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss	je Kugel	1,60 €
--	----------	--------



Black & Blue

Außen geröstet, innen kalt und roh.

Rare / stark blutig

Das Fleisch wird kräftig angebraten, Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45° C und ist damit noch roh.

Medium rare / blutig

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55° C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

Medium / rosa

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „Auf den Punkt gegart“. Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65° C auf und ist von außen nach innen noch blutig.

Medium / well done

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gegart, so dass es gebraten im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85° C.

Well done

Durchgebraten und grau - „bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung“.

Unsere Lebensmittel können Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Pökelsalze und Allergene enthalten.

Bei Fragen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Süßstoff, 9 = mit Phosphat

Unsere Küchen-Öffnungszeiten sind:

Do - Sa von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr | von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Mi ab 17:00 Uhr | So von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr durchgehend warme Küche

Mo + Di Ruhetage | Feiertage immer geöffnet und durchgängig warme Küche