

Alpengasthof Jägerstüble

GASTHOF/GASTHAUS/GASTSTÄTTE

Aus tiefster ökologischer Überzeugung verwenden wir zur Zubereitung unserer Speisen heimische Produkten wie z.B. Alpbutter, Bergkäse, Beeren, Fleisch uvm. Nebst vieler anderer Spezialitäten sind auch traditionelle Speisen wie "**Kässpätzle aus der Holzschüssel**" und "**Spanferkel aus dem Kachelofen**" als Gaumenschmaus verfügbar. Genießen Sie edle Feinbrände von einer kleinen heimischen Brennerei. Geheimtipp: hausgemachte Kuchen und Mehlspeisen (**Topfenheidelbeer- u. Apfelstrudel**). Fragen Sie einfach danach. Ankündigung: **Backhendlessen** jeden Mittwoch und Donnerstag auf Bestellung.

Ganz wichtig, Dienstag ist Ruhetag. Küche am Abend auf Reservierung (18:00Uhr Küchenschluss)

Öffnungszeiten bzw. warme Küche 11:30 bis 16:00 Uhr

MEHR ANZEIGEN

Aus tiefster ökologischer Überzeugung verwenden wir zur Zubereitung unserer Speisen heimische Produkten wie z.B. Alpbutter, Bergkäse, Beeren, Fleisch uvm. Nebst vieler anderer Spezialitäten sind auch traditionelle Speisen wie "**Kässpätzle aus der Holzschüssel**" und "**Spanferkel aus dem Kachelofen**" als Gaumenschmaus verfügbar. Genießen Sie edle Feinbrände von einer kleinen heimischen Brennerei. Geheimtipp: hausgemachte Kuchen und Mehlspeisen (**Topfenheidelbeer- u. Apfelstrudel**). Fragen Sie einfach danach. Ankündigung: **Backhendlessen** jeden Mittwoch und Donnerstag auf Bestellung.

Ganz wichtig, Dienstag ist Ruhetag. Küche am Abend auf Reservierung (18:00Uhr Küchenschluss)

Öffnungszeiten bzw. warme Küche 11:30 bis 16:00 Uhr

MEHR ANZEIGEN

