

## WASSER UND SÄFTE

Glas Mineralwasser	1,20€
½ lt. Mineralwasser	2,50€
1 lt. Mineralwasser	4,50€
Sportwasser 0,2 lt.	1,50€
Hausgemachte Säfte 0,2l	2,00€
Johannisbeerenschorle, Holunderblütenschorle, Apfelsaft naturtrüb	
Coca Cola	2,20 /4,40€
Limo	2,20 /4,40€
Hausgemachte Säfte 0,4 lt.	4,00€

## KAFFEE FÜR ALLE LIEBHABER

Espresso oder Macchiato	1,50€
Cappuccino ( auch ohne Koffein & Orzo)	2,50€
Lattemacchiato	2,70€
Tasse Kaffee	2,50€
Heiße Schokolade (dickflüssig)	2,70€
Affogato (Espresso & Kugel Vanilleeis)	3,00€
Tasse Tee ( Früchte, Pfefferminze, Kräuter)	2,30€

## APERITIFS

Hugo (Prosecco, Wasser, Holundersirup, Minze, Zitrone)	4,50€
Veneziano (Aperol, Prosecco, Wasser & Orange)	4,50€
ProSiemr (Prosecco, Siemr, Minze, Zitrone)	4,50€
Glas Prosecco	3,00€
Bitter weiß	3,00€

## BIERE

Forst Kronen vom Fass 0,2 lt	2,20€
Forst Kronen vom Fass 0,3 lt	3,00€
Forst Kronen vom Fass 0,4 lt	4,00€
Forst 00 in der Flasche 0,3lt (ohne Alkohol)	3,00€
Hefe alkoholfrei	3,00€
Hefe vom Fass 0,3 lt	3,00€

## WEIN

Eigenbauwein rot (Vernatsch) vom Baumgartnerhof & Weißburgunder von der Meraner Kellerei  
1 Glas 1,50€ ¼ lt 3,50€ ½ lt 7,00€ 1 lt 14,00€

## 7/10 WEINE

Riesling vom Moarhof in Partschins  
1 Glas 4,00€ 1 Flasche 24,00€

Rosé vom Anzitz Gaudenz in Partschins  
1 Glas 4,00€ 1 Flasche 24,00

Cuvée Lagrein/ Teroldego vom Baumgartnerhof in Plars  
1 Glas 3,50€ 1 Flasche 21,00€



# PREISLISTE





# Oberbrunnhof

„Griasst enk,  
mir sein die Caroline und der Manuel!“

Auf dem Oberbrunnhof in Quadrat verkauft die Familie Laimer selbst hergestellte Produkte und herzhafte Köstlichkeiten. Sie legt großen Wert auf Qualität und Rarität und wagt aus Liebe zur Landwirtschaft den Schritt zur Selbstversorgung.

Auf dem Hof leben unter anderem Kühe (Tiroler Grauvieh), Schweine und Hühner. Die Tiere werden von Manuel selbst verarbeitet und veredelt: neben Frischfleisch (Rind, Wild, Schwein) gibt es auch hausgemachte Würste (Herbst/Winter), Speck und Kaminwürsten vom Rind und Wild. Die Milch wird in die Sennerei Algund geliefert.

Erweitert wird die Produktpalette vom Oberbrunnhof mit Bauernkräpfen von Caroline (Herbst/Winter) und traditionellem Paarlrot aus dem Holzofen (Backtag & Verkauf Samstag).

Eingemachte Marmelade und Almkäse runden das Sortiment ab. Caroline und Manuel versorgen ihre Gäste mit gesunden und selbstgemachten Produkten direkt vom Bauernhof.



## INSERE GERICHTE



**Brottsuppe:** Kräftige Rinderkraftbrühe mit selbstgebackenem Paarlrotwürfeln und Rindfleischstreifen

7,50 € (A)

**Speckknödelsuppe** (2 Stück)

8,00 € (A,C,G)

**Leberknödelsuppe** (2 Stück)

8,50 € (A,C,G)

**Bauerntoast:** Hausgemachtes Paarlrot belegt mit hofeigenem Speck, Käse und Zwiebelringen

7,00 € (A)

**Saures Rindfleisch** vom eigenen Rind, fein aufgeschnitten mit Zwiebelringen, dazu ofenfrisches Paarlrot

15,00 € (A)

In Scheiben geschnittener warmer **Kalbskopf** mit feinen Zwiebelringen sauer angerichtet dazu ofenfrisches Paarlrot

15,50 € (A)

**Marendrettl:** Speck aus hofeigener Produktion, hausgemachte Kaminwurz, Almkäse und saures Gemüse

15,00 € (G)

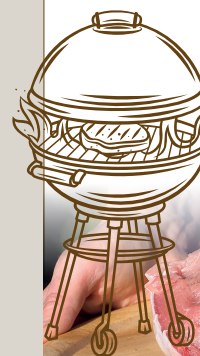
**Käseknödel** (2 Stück) mit zerlassener Butter und Parmesan auf buntem Salatteller

12,00 € (C,G)

**Selbstgebackene Kuchen und Apfelstrudel**

4,00 € (A,C,G)

Sonntag Mittag



### GEGRILLTES

vorwiegend verwenden wir Fleisch aus eigener Erzeugung (Reservierung erwünscht)



#### Allergen:

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier von Geflügel
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch von Säugetieren
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeloxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere