

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. Neben 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

Detailbeschreibung

Aus tiefster ökologischer Überzeugung verwenden wir zur Zubereitung unserer Speisen heimische Produkten wie z.B. Alpbutter, Bergkäse, Beeren, Fleisch uvm. Neben 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

