

Unsere süßen Bauernkrapfen-Spezialitäten

Bauernkrapfen

mit einer Auswahl unserer selbstgemachten Marmeladen.

Der Eisige

Bauernkrapfen mit Vanilleeis und Schokosoße
verfeinert mit Schlagobers und Mandelblätter.

Der Geistige

Bauernkrapfen mit Vanilleeis und
Schlagobers verfeinert mit Eierlikör & Haselnusskrokant.

Der Beerige

Bauernkrapfen mit warmer Himbeersoße und
Vanilleeis verfeinert mit Schlagobers.

Süße Krapfenvariation

Variation von „Der Eisige“, „Der Geistige“ & „Der Beerige“
in Form von kleineren Bauernkrapfen.

Der Vanillige

Bauernkrapfen mit hausgemachter Vanillesoße und Powidlmarmelade.

Der Bunte Bambino Krapfen

Die Süße Verführung für die kleinen Gäste unter uns!

Kleiner Krapfen mit Schaumrollenschaum und Erdbeereis verfeinert mit
bunten Smarties, Schlagobers, Schokosoße und Haselnusskrokant.

Unsere sauren Bauernkrapfen-Spezialitäten

Der Krapfenburger

Getoasteter Bauernkrapfen gefüllt mit zartem Rindfleisch,
Käse, frischen Tomaten, Jungzwiebeln, Gurken,
knackigem Salat, verfeinert mit hausgemachter
würziger Knoblauch-Kräuter-Soße.

Der G´sunde

Bauernkrapfen mit knackigen Salat gegrillten Putenstreifen und
Kräuter-Sauerrahm-Soße, verfeinert mit Gemüse der Saison.

Der wilde Scharfe

Bauernkrapfen mit Chili con Carne vom Rehwild.

Der Deftige

Bauernkrapfen überbacken mit Speck und Käse,
verfeinert mit Jungzwiebeln und Salatgarnierung.

Der Klassiker

Bauernkrapfen mit Sauerkraut verfeinert mit Speck.

Der Krapfentoast

Bauernkrapfen mit Schinken & Käse gefüllt,
dazu eine Salatgarnierung.

Saure Krapfenvariation

Variation von „Der Deftige“, „Der Klassiker“ & „Der Krapfentoast“
in Form von kleineren Bauernkrapfen.

