

Echte polnische Spezialität  
**Piroggen-Tage**

**Hausgemacht · frisch zubereitet · solange der Vorrat reicht**

*Echte Küche braucht Zeit.*

*In der Eulenschänke wird noch von Hand gearbeitet – Teige geknetet,  
Füllungen abgeschmeckt, Gerichte frisch zubereitet.  
So entsteht Geschmack mit Charakter.*

## WINTER PIROGGEN

Traditionell inspirierte Teigtaschen mit fein abgestimmtem **Sauerkraut**  
und aromatischen **Stein-Champignons 8Stk./ 18,00€**

**Begleitet von zarter Wald-Pilzsauce**

A,G,I

## „RUSSISCHE ART“

Klassische Komposition aus **Quark und Kartoffeln** Füllung **8Stk./ 18,00€**

**Begleitet von sanft geschmorten Zwiebeln und feinem Speck.**

A,G,I

## GESUND & LECKER

Feine Teigtaschen aus aromatischem **Dinkelteig 8Stk./ 18,00€**

gefüllt mit **Blattspinat** etwas Knoblauch und würzigem **Feta**

**Begleitet von einer cremigen Tomatensauce**

A-Dinkel,G,I

## HINKEL-PIROGGEN

*Handgefertigte Teigtaschen,*

*gefüllt mit fein gewürztem **Hühnerfleisch 8Stk./ 18,00€***

**Begleitet von cremigem Grünkohl**

A,G,I

## ALS DESSERT INTERPRETIERT

**Süße Quark-Piroggen 4Stk./ 9,50€**

*Warm serviert, sanft mit Puderzucker bestäubt dazu*

**Vanilleeis & Crumble**

A,G,I