



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*

