

Aperitiv Empfehlung

„Black Hugo“

Johannisbeer, Holunder, Prosecco

0,2 ltr 5,90



Dessert Empfehlung

„Kirschstrudel“

mit Walnusseeis und Sahne

5,90

Kirchweihwochenend Schmankerlkarte 17. und 18.10.2020

¼ Gans mit Apfelblaukraut, zwei Kartoffelknödel und feiner Soß	22,90
Bauernente mit Apfelblaukraut, zwei Kartoffelknödel und feiner Soß	
¼ Ente	15,90
½ Ente	18,90

Maronencremesuppe mit Zimtcroustons 6,50

Gansjung deftig mit Kragen und Innerein dazu hausgemachter Semmelknödel 9,80

Hirschschnitzel aus der Oberschale in würziger Brezenpanade
mit Kürbis-Kartoffelgratin und Preiselbeerbirne 17,50

Zartes Hirschgulasch in fein-würziger Soß geschmort mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Haselnusspätzle 16,90

Wildschweinpflanzerl hausgemacht an Sellerie-Karoffelstampf und Preiselbeersoß 13,90

Kanninchenkeule auf Ratatouillegemüse dazu gebackene Kartoffeln und feine Soß 12,90

Zanderfilets vom Grill dazu Spinat-Feta Strudel und leichte Weissweinsöße 14,50

Kalbstaafelspitz auf feiner Brühe mit Gemüsestreifen
und Meerrettichspähne dazu Petersilienkartoffeln 15,50

Nudeltascherl gefüllt mit Kürbis in einer leichten Buttersoß,
mit Tomaten und Lauchzwiebeln 11,20

Gegrillter Ziegenkäse auf knackigen Herbstsalaten dazu frisches Baguette 12,90

Dreierlei Serviertenknödel aus Tomate, Spinat und Käse
mit brauner Butter und knackigen bunten Herbstsalat 11,50

Lauwarmer Kirschstrudel mit Walnusseeis und Sahne 5,90

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an