

Als Aperitif empfehlen wir einen Sparkling Rosé,
IngwA®-Tonic oder Christon-Negroni

Gebratene Garnelen (5 STK)
mit Knoblauch und Chili

Herbstlicher Salat
Kernöldressing, geröstete Pilze, gebratenes Wildfilet

Tataki vom Rehrücken
mit Thymian- Zitronenbutter

Salat mit Kräutern, Oliven und Schafkäse

Kürbissuppe Chilisuppe

Rindsuppe mit Fritatten Rindsuppe mit Wildleberknödel

Haussuppe (3 Einlagen)

Gebäck A 1,50

Fangfrische Forelle gebraten (aus eigenem Weiher)
mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat

Spaghetti (pikant)
mit Steinpilzen aus dem Kobernaußerwald, Chili und Knoblauch

Spinatknöderl
Olivenöl, Parmesan und Blattsalat

Ofenfrische Ente

mit Semmelknödel und warmen Krautsalat

Rehbraten in Burgundersauce

mit Semmelknödel, Preiselbeeren

Ausgelöster Rücken vom Reh

Steinpilzsauce, Schupfnudeln und Rotweinbirne

Beiridschnitte

mit Pesto gratiniert, Gemüse und Bratkartoffeln

Ragout vom Hirschkalb

mit Semmelknödel und Preiselbeeren

Wienerschnitzel vom Stroh-Schwein oder Kalb

mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat

Backhendl (Zubereitungszeit ca. 30 min.)

mit gemischtem Salat

Gekochter Tafelspitz und Schulterscherzel

mit Semmelkren und Rösterdäpfeln