

Gansl- und Entenwochen im Hotel Schönberger

Basilikum-Zitronensirup mit Soda	€ 3,00
mit Prosecco	€ 5,40

Vorspeisen

Gebackenes Kalbsbries auf Erdäpfelsalat und Sauce Tartar	€ 14,50
Hirschcarpaccio mit gebratenen Steinpilzen, Quittengelee, Maroni, Rucola und Brioche	€ 13,50
Gansl-Einmachsuppe mit Bröselknödel	€ 6,50

Hauptspeisen

Glacierte Kalbsleberscheiben mit Erdäpfelpürree und frischem Gemüse	€ 20,80
Hirschragout mit Pommes Duchesse und Preiselbeerren	€ 21,90
Bio Bauernente mit Semmelknödel, Rotkraut und Bratapfel	1/4 Portion € 20,50
	1/2 Portion € 23,90
Weidegansl mit Semmelknödel, Rotkraut und Bratapfel	€ 24,80
Rosa gebratene Rehmedaillons, von der Keule, auf Steinpilzrahmsauce mit Gnocchi und Speckkohlsprossen	€ 26,30
Gebratenes Hechtfilet auf buntem Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Balsamico-Dressing und Wurzel-Knoblauchbaquette	€ 20,90
Rollgerstel-Risotto mit gebratenem Kürbis, Blattspinat, Hanfsamen und Parmesan	€ 18,90

Desserts

Moccaparfait mit Oberssauce und Vanillekipferl	€ 9,80
Topfenknödel in Butter-Zimtbrösel mit Kürbiströster	€ 11,20
„Eisenrose“ Österkron und Butter gerieben mit Quittengelee und Brot	€ 10,80