

Wochenkarte

Aronia-Ingwer-Melissen-Sirup mit Sodawasser ½ l	€ 4,00
Aronia-Ingwer-Melissen -Sirup mit Prosecco	€ 6,50
Chilled-Berry Cocktail (Lillet, Prosecco, Schwepes Wild-Berry, Sodawasser, Früchte)	€ 8,50

Vorspeisen

Hirschcarpaccio mit Zwetschkengelee, gebratenen Austernpilzen, Parmesan, Walnusscreme und Wurzelbaguette	€ 18,50
Tatar von der hausgebeitzten Lachsforelle, Gurke, Butter und Toastbrot	€ 17,80
Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Croutons	€ 5,80

Hauptspeisen

Naturschnitzel vom Hirsch in Ginsauce mit Speckkohlsprossen und Pommes Duchesse	€ 24,20
Geschmorter Rehbraten mit Briocheauflauf, Rotkraut und Wildpreiselbeeren	€ 23,50
Tagliatelle mit gebratenen Eierschwammerl, Kürbis, Zwiebel, Cranberrys, Jungspinat und Bergkäse	€ 19,80
Streifen vom Wildschweinrücken auf buntem Blattsalat, Schwarzwurzeln, Austernpilze, Zwetschkendressing und Milchbrot	€ 21,80
Gebratene Bauernente mit Semmelknödel, Rotkraut und Bratapfel	½ Ente € 24,90
	¼ Ente € 21,50
Gegrilltes Seeforellenfilet auf cremigem Rollgerstl-Risotto mit Fichten Pesto, Rote Rüben und Rucola	€ 21,90

Desserts

Topfen-Beerengratin mit Vanilleeis	€ 9,60
Birnenschmarrn mit Erdnusseis	€ 12,90