Wochenkarte

Aronia-Ingwer-Melissen-Sirup mit Sodawasser ½ l		€ 4,00
Aronia-Ingwer-Melissen -Sirup mit Prosecco		€ 6,50
Wild-Berry Lillet spritz		€ 8,50

Vorspeisen

Hirschcarpaccio mit Uhudler-Gelee, gebratenen Steinpilzen, Trüffelöl und Wurzelbaguette		€ 18,50
Tatar von der hausgebeitzten Lachsforelle, Gurke, Butter und Toastbrot		€ 17,80
Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Croutons		€ 5,80

Hauptspeisen

Zartes Rehragout mit Kroketten und Speckbohnen		€ 24,20
Bio Entenburger im Briochebun mit Bajakmayonnaise, Rotkraut, karamellisierten Zwiebel, Jungspinat und Pommes		€ 19,40
Gebratene Bauernente mit Semmelknödel, Rotkraut und Bratapfel	½ Ente	€ 24,90
	¼ Ente	€ 21,50
Gebratenes Weidgansl mit Semmelknödel, Rotkraut und Bratapfel		€ 29,80
Linguine in Kürbisrahmsauce mit Avocado, Buchenpilzen, Rucola und Parmesan		€ 18,90
Gebratenes Hechtfilet mit Linguine in Kürbisrahmsauce mit Avocado, Buchenpilzen, Rucola und Parmesan		€ 25,40
Bunter Blattsalat mit gebackener Entenleber, Avocado, Moosbeeren, Balsamicodressing und Milchbrot		€ 19,50

Desserts

Schneenockerl auf Vanillesauce		€ 9,60
Hausgemachte Schoko-Nusstorte mit Schlagobers		€ 4,20