Saisonkarte

VORNE WEG

Feldsalat an Röstspeck 10,50€
an Zwetschgen-Dressing und Croutons

Karamelisierter Ziegenkäse 12,50€
auf geschmortem Butternutkürbis, mit Walnussnocke und Zwetschgenchutney

Rinderkraftbrühe 6,50€
darin Grießnockerl und bunte Gemüsejulienne

Meerrettichschaumsüppchen 7,00€
mit Preiselbeercreme und Weißbrotkrachern

HAUPTGERICHTE

Traditionell eingelegter Sauerbraten 25,00€
mit Kartoffelknödel und Salat vom Markt

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust 27,00€
mit Rotweinreduktion, dazu Marktgemüse und Walnussschupfnudeln

Schmorbraten vom Reh aus heimischer Jagd 28,00€
in Preiselbeersoße, mit Rahmwurzelgemüse und
hausgemachten Brezenknödeln

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterfischsoße 27,50€
und winterlichem Gemüse und Tagliarini

OHNE FLEISCH

Hausgemachte Brezenknödel 16,00€
in Egerlingrahm, mit gemischtem Salat vom Markt

In Gorgonzolasoße geschwenkte Tagliarini 16,50€
dazu Cranberries und pochierte Apfelspalten

Winterlicher Linseneintopf 18,00€
mit Wurzelwerk und Grünkohl

AUS DER PATISSERIE

Lebkuchen-Halbgefrorenes 9,00€
auf Orangenspiegel mit Kirschragout und Spekulatius

Hausgemachte Topfenknödel 9,50€
in süßen Bröseln gewälzt, auf hausgemachten eingeweckten Zwetschgen
mit Bourbon-Vanilleeis

Winterlicher Bratapfel Eisbecher 7,00€