

## *UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT*

Schilchersekt – Domäne Müller	5,60
Hugo il Mionetto	4,50
Schilerol (Rosewein, Soda, Minze, Limetten)	4,80

### *VORSPEISEN*

Kürbiscremesuppe mit Kernöl	4,20
Hirschcarpaccio mit sautierten Eierschwammerl	12,90

### *HAUPTSPEISEN*

Hausgemachte Spinat – Ricotta – Ravioli in Butter geschwenkt mit Rucola und Grana	11,90
Wildererpfanne mit Pilze und Äpfel dazu Kartoffelknödeln	17,90
Hirschbraten mit Rotkraut und Serviettenknödeln	19,90
Gegrillte Schweinemedallions in Speckmantel gefüllt mit Schafskäse dazu hausgemachte Nudeln	16,90
Gegrilltes Hühnerfilet überbacken mit Schinken, Käse, Ananas dazu Curryreis	14,90
Duett vom Fisch Branzinofilet und Garnelen mit Kürbis - Risotto	18,90

### *DESSERT*

Hausgemachte Nougatbuchteln auf Vanille – Amarettosauce	6,20
Maronischäumockerl mit Amarenakirschen	6,40

**ALLERGENE** – auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.  
Unsere Fachservicekräfte beraten Sie gerne.