

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Frizzante Rosé (Sektkellerei, Szigeti) 0,10l	5,20
Schülerol/Minze/Limetten	4,90
Hugo	4,90
Schilchersturm (Weingut Schneeberger) 0,25l	3,90

Vorspeisen

Mariniertes Hirschcarpaccio / Waldpilze / Honig	13
Kürbiscremesuppe / Kürbiskernöl	4,50

Hauptspeisen

Hirschbraten / Rotkraut / Serviettenknödeln / Preiselbeeren	21
Wildererpfanne / Waldpilze / Speck / Kroketten / Preiselbeeren	20
Gebackenes Hirschschnitzel / Nußbröseln / Kartoffel - Vogerlsalat	21
Gekochtes Schulterscherzel / Kürbisgemüse / Röstkartoffeln	14
Gebackener Kürbis / Sauce Tartare / Blattsalat	10
Lachsfilet gegrillt / Kürbis - Risotto / Rucola	19

Nachspeisen

Maronischäumnockern / Amarenakirschen	7
Nougatknödeln / Erdbeerspiegel	7

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