

Jetzt wird's Wild

Suppen - Salat

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen	5.20 Euro
Steckrübensuppe mit frittierten Sellerie	5.60 Euro
Kürbissuppe mit Kernöl und Croutons	5.60 Euro
Gebratene Fischfilets vom Grill mit Kräuterbutter an Blattsalaten der Saison und Honig Senfdressing	17.80 Euro
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße auf großem Salatteller mit Kürbiskerndressing	16.80 Euro

Wildgerichte

Geschmorter Hirschbraten mit Wacholderrahmsoße, Speckrosenkohl und Schupfnudeln	21.80 Euro
Geschmortes Rehragout mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Spätzle	20.80 Euro
Wildschweinrückenmedaillons vom Grill mit Pfefferlingsrahmsoße, Blaukraut und Kroketten	20.80 Euro

Hauptgerichte

Knuspriges Spanferkel mit Krautsalat und Kartoffelknödel	14.80 Euro
Bratenteller von Ente, Haxn, Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel	14.80 Euro
geschmortes Lammhaxerl mit Rotweinssoße, Ratatouillegemüse und Bratkartoffeln	17.90 Euro
Geschmorter Pfefferbraten von der Ochenschulter mit Wirsinggemüse und Rösti	18.80 Euro
Rosa gebratene Entenbrust mit Blaukraut und Kartoffelknödel	19.80 Euro

Nachspeise

Christstollenparfait mit Zwetschgenröster und gerösteten Mandeln	7.80 Euro
Apfelkücherl in Zimt- Zucker gewendet mit Vanilleeis und Schlagsahne	7.60 Euro