

Auszug aus unseren täglich wechselnden Empfehlungen Herbst 2020

Maronicremesuppe mit Hirschspeck

Kürbiscremesuppe mit Crunch und Sahnehaube

hausgemachte Kartoffelgnocchi mit geräucherter Entenbrust,
Blauschimmelkäse, Trauben und Walnüsse

Herbstliches Duo

Kürbisschlutzkrapfen und Spinatknödel mit Parmesan, brauner Butter,
Kürbisragout, Feigen dazu grünen Salat

Hirschpfeffer

mit Steinpilzknödel und Apfelrotkraut

Hirsch Carpaccio

an Walnussöl, Kürbis, schwarze Nüsse, Parmesan

Sämiges Ragout vom Hirschkalb

mit Steinpilzknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeerapfel

Zates Hirschrückensteak

in der Pfefferkruste mit Fichtenschupfnudeln & Bohnen im Speckmante

Geschmorte Rehschulter

auf Fregula, Rosenkohl, glasierte Trauben und Maroni

Herzhaftes Wildrisotto

mit gebratenem Hirschfleisch, Waldpilzen, Cherrytomaten an Kräuterrahm

Hausgemachte Kartoffelgnocchi -vegetarisch

mit frischem Mangold und heimischen Steinpilzen dazu grünen Salat
€ 13,90

Kalbsrahmgulasch

mit Steinpilzknödel und grünem Salat

Tafelspitz

auf Bouillonkartoffeln und krensauc

Surf & Turf

Kleines Steak mit Garnelen dazu Ofenkartoffel an Sauerrahmdip dazu grünen Salat

Rindsragout

mit frischen heimischen Pilzen und Petersilspätzle, grünen Salat

*Änderungen vorbehalten- solange der Vorrat reicht, Abweichungen möglich, täglich wechselndes Offert
Achtung Betriebsferien vom Freitag 23.10 bis inkl. 30.10.20*

***Schon vormerken Martinigansl 11.11. bis 14.11.20, „Wilde Wochen“ November bis Mitte Dezember 2020
auf Wunsch auch gerne Törggelpartien***