



Empfehlungskarte

Vorspeise

Petersilienwurzel – Cremesuppe mit Kartoffelstroh	8,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Feige und Walnuss an Friseesalat *	14,50 €
Geräucherte Barberie Entenbrust an Waldorfsalat und Preiselbeere*	14,00 €

Hauptgänge

Hirschragout mit Rotkraut dazu Spätzle und Preiselbeeren	23,50 €
Tranchiertes Entrecôte an Barolo Soße mit confierten Wurzelgemüse und Bratkartoffeln*	32,50 €
Gegrillte Medaillons vom Hirschrücken an Wachholder – Rahmsoße mit Rotkohl und Kartoffel Strudel	30,50 €
Forellenfilet im Ofen gegart mit Zitrone, Kapern, Knoblauch dazu Gemüse und in Salbei - Butter geschwenkte Gnocchi	26,50 €
Geschmorte Gans Brust und Keule an Gänse Jus mit Rotkohl und Kartoffelknödel	29,50 €
Ost – Indisches - Rindfleischcurry mit Basmatireis dazu servieren wir: Mango Chutney, Gurken – Joghurt – Dip und ofenfrisches Naan Brot	26,50 €

Dessert

Vanille – Kipferl - Mousse mit Preiselbeer Eis und karamellisierten Kürbiskerne	10,50 €
---	---------

* Glutenfreie Speisen



Alle Gerichte in dieser Karte sind in Euro (inkl. Steuern) ausgewiesen.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.