

Der Herbst wird Wild!

Kleine Aufwärmer

„Schaumsüppchen vom Muskat-Kürbis“

mit gerösteten Kürbiskernen, steirischen Kernöl und frischer Sahnehaube klein € 3,95
groß € 5,50

Gebratene Waldpilze aufgegossen mit klarer Rinderbrühe, Chili und Petersilie € 3,75

Haar & Feder

Wildschweinkeule Försterin-Art, in Wacholder-Preiselbeerrahmsauce,
mit hausgemachten Semmelknödel und frischem Mandel-Brokkoli € 16,95

Hubertusteller, rosa gebratene Rehschnitzel mit Waldpilzen in Kräuterrahm
und Wacholdersauce, Wild-Preiselbeeren,
gebackenem Kürbisstrudel und Haselnussspätzle € 17,95

„Der Vegetarier“, gebackener Kürbisstrudel
Auf gekräutertem Waldpilzragout und herbstlicher Salat-Garnitur € 7,50

Wildschweingulasch, aus der Keule, in Wildrahmsauce
und Rahmschwammerl, dazu geröstete Serviettenknödelscheiben,
mariniertes Apfelblaukraut und Waldpreiselbeeren € 14,95

Ofenfrische Bauernente auf Kräuter-Apfelsauce mit frischen Kartoffelknödeln
in Brösel-Schmalz, dazu mariniertes Blaukraut 1/2 Ente € 14,95
1/4 Ente € 10,95

Zusätzlich bieten wir **jeden Sonntag** wechselnde **Spezialitäten vom Spanferkel** an.

Jetzt schon reservieren!

Unser beliebter Familienbrunch: 04.11., 25.11., 02.12 & 16.12 Adventsspecial ,25.12. Feiertagsspecial