

Wild aus der Region

Vorspeisen

Reh-Roastbeef mit eingelegtem Kürbis
dazu warm marinierte Pilze und frische Feigen ^{MO} € 11,90

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Maronistrudel ^{ACGLMO} € 5,20

Hauptspeisen

Ragout vom Reh mit Pilzen, dazu Preiselbeer-Birne,
Speckkohlsprossen und Schupfnudeln ^{ACGLMO} € 15,30

Gebackenes Rehschnitzel in der Kürbiskernpanier,
mit Preiselbeer-Früchtekörbchen und Maronistrudel ^{ACGO} € 18,60

Geschmorter Hirschbraten mit Preiselbeer-Birne,
Apfelrotkraut und Serviettenknödel ^{ACGLMO} € 16,20

Rehrückenfilet im Speckmantel gebraten mit Waldheidelbeer-
Wurzeljus dazu Püree vom eingelegten Kürbis
und Erdäpfel-Schwammerl-Roulade ^{ACGLMO} € 38,60

Dessert

Waldhonig-Mohnparfait
mit Maroni und Apfelstrudel im Glas ^{ACGH0} € 7,50

