

Mit Genuss durch den Herbst

**Kaum fallen die ersten Blätter,
sind herzhaftere Wildgerichte gefragt.**

Wild hat im Herbst seinen großen Auftritt und im Zusammenspiel mit den klassischen Beilagen, Gewürzen und Kräutern entstehen farbenprächtige Geschmacksexplosionen, die einzigartig sind.

Freuen Sie sich auf **wilde Leckereien.**

 g'schmackige Suppen!

cremig, herbstlich aromatisch

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis

verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl
EURO 4,80

hausgemacht & herzhaft

traditionelle Rindssupp`n mit:

Frittaten	EURO 3,90
Fleischstrudel	EURO 4,50
Leberknödel	EURO 4,50

Vielleicht einen kleinen Salatteller dazu?

bunt gemischter Salatteller	EURO 5,50
Blattsalatteller	EURO 4,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage vor Ort bei unserem geschulten Personal in der Küche oder im Service.

Herbsttag

Dies ist ein Herbsttag,
wie ich keinen sah!
Die Luft ist still, als
atmet man kaum;
Und dennoch fallen raschelnd,
fern und nah,
die schönsten Früchte
ab von jedem Baum.



O stört sie nicht, die Feier
der Natur!

Dies ist die Lese,
die sie selber hält;

Denn, heute löst sich von
den Zweigen nur,
was vor dem milden
Strahl der Sonnen fällt.

Kulinarischer Herbst!

deftig, edel, wild, zart & aromatisch!

feiner Rehbraten

servieren wir mit Krokette, Rotkraut & Rotweinsauce

EURO 19,50

zart geschmortes Wildragout

kombinieren wir mit Knödel & Rotkraut

EURO 17,00

edler Wildschweinbraten

im Basilikumsaftl, begleitet von Spätzle & warmen Speckkrautsalat

EURO 19,50

herbstliches

Rehschnitzel in Kürbiskruste

trifft Petersilienkartoffel & Wildpreiselbeermarmelade

EURO 17,50

Wildburger

für Feinschmecker mit Jagdinstinkt

(Wildpatty 180g/Salat/Tomaten/Zwiebel/Blaukraut/Käse/
Knoblauchmayo/Burgerbrot/Speckscheibe)

dazu reichen wir Pommes frites & Jäger-Chili-Sauce

EURO 16,50

Herbstpfandl

aromatisch & vegetarisch

herbstlich gefüllte Nudeltaschen

kombiniert mit Kürbisragout vom Hokkaidokürbis & Parmesan

EURO 13,90

süßes Finale

flaumige Topfenknödel (2 Stück)

in feiner Zimtbröselhülle, auf Beerenragout mit Vanilleeis

EURO 7,50

unsere Wirtshausklassiker, mit Charakter!

Wiener Schnitzel

im Butterschmalz gebacken,

servieren wir mit Petersilienkartoffel, Preiselbeermarmelade & bunt gemischtem Salatteller

wahlweise

vom Schwein EURO 14,50

von der Pute EURO 14,90

Cordon bleu (von der Pute)

im Butterschmalz gebacken,

servieren wir mit Pommes frites Preiselbeermarmelade & bunt gemischtem Salatteller

EURO 15,90

Bierkutschergulasch

(großes Gulasch mit Spegelei, Würstel, Essiggurkerl)

begleitet von Petersilienkartoffel

EURO 13,90

Fitnesssteller

gegrillte Putenstreifen auf bunt gemischtem Salat, dazu Cocktailsauce, Kräuterbutter & Knoblauchstangerl

EURO 13,90

Forellenfilet vom Grill

kombinieren wir mit Petersilienkartoffel, buntem Gemüse, Kräuterbutter & bunt gemischtem Salatteller

EURO 18,50

Spinatknödel

mit Schafskäsefüllung

auf brauner Butter mit Parmesanspäne & bunt gemischtem Salatteller

EURO 13,50

Für die Kleinsten! (nur für Kinder bis 10 Jahre)

„Pumuckl“

Wiener Schnitzel (von der Pute) mit Pommes & Überraschung
EURO 8,50

„Micky Maus“

1 Stück Grillwürstel dazu Pommes & Überraschung
EURO 6,50

Räuberteller zum Mitnaschen mit Mama und Papa
EURO 0,00

Süße Grüße aus der Küche!

Eispalatschinke

mit Vanilleeis, Schokosauce, Sahne & Früchte
EURO 6,50

Palatschinke

gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade
pro Stück EURO 3,50

warmes Schokoküchlein

mit cremigem Vanilleeis, Schokosauce, Sahne & Eiswaffel
EURO 5,50