

Wilde Tage



Vorspeise

Samtige Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen und Kernöl-Augerl (G,L) € 4,50

Hauptspeise

Gespickter Hirschkalbsbraten mit Erdäpfel – Maroniroulade, Apfelrotkraut und glacierten Weintrauben (A,C,G,L,M,O) € 16,90
 kl. Portion 14,90

Wilderer Ragout (Reh und Hirsch) mit Schnittlauchsemmelknödel, glacierte Maroni und Preiselbeerapfel (A,C,G,L,O) € 14,90
 kl. Portion 12,90

Hirschkalbsrücken im Speckmantel rosa gebraten an Wild-Pfefferjus mit Mandelbällchen, Prinzessbohnenbouquet und glacierte Maroni (A,C,E,G,L,M,O) € 21,50

Duett vom Reh (gefüllte Rehroulade, Rehschnitzel in Kürbispanier) mit Schwammerlreis, Broccoliröschen und Preiselbeerbirne (A,C,G,L,M,O) € 20,90

Vegetarische Laibchen (Eierschwammerl, Kürbis und Rotkraut) auf Petersilienschaum mit glacierten Trauben und Maroni (A,C,G,L,M) € 14,90

Nachspeise

Hausgemachter Schwarzbeerstrudel mit Schlagobers (A,C,G) € 4,50

Mousse au Chocolat im Glas mit frischen Früchten (C,E,G,H) € 4,90



Speisekarte



Vorspeise

Rindsuppe mit Leberknödel (A,C,G,L)	€	3,40
Rindsuppe mit Frittaten (A,C,G,L)	€	3,20

Hauptspeise

Wiener Schnitzel (Schwein oder Hendl) mit Pommes frites und gem. Salat (A,C,G,L,M)	€	10,80
Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und gem. Salat (A,C,D,G,L,M)	€	13,20
Backhendsalat mit Kernöl (gebackene Hendlfiletstreifen auf gemischtem Salat (A,C,G,L,M)	€	9,80
Kartoffel – Kräuterlaibchen mit Knoblauch – Sauerrahmdip und kleiner Salatgarnitur (A,C,G,L,M)	€	6,80
Schinken – Käse – Toast mit Salatgarnitur (A,C,G,L,M)	€	5,20

Gemischter Salat (G,L,M)	€	3,60
--------------------------	---	------