

# im November und Dezember gibt's

## Vorspeisen und Suppen

### Carpaccio vom Reh

sautierte Pilze | Rucola | Parmesan | Brioche 19,90

### Geträufelte Maroni Cremesuppe

Rosmarin-Blätterteigstangerl 9,80

## von der Gans und Ente....

vom Metzger Burgstaller – Freilaufgans u. Enten – geprüfter 4 Pfoten Betrieb  
solange der Braten reicht!

### Portion gebratenes Gans'l

Semmelknödel | Blaukraut | Natursafterl 37,90

### Port. gebratene Bauernente

Kartoffelknödel | Blaukraut | Natursafterl 29,90

## ...und vom Wild - aus eigener Jagd

### Wildererpfand'l (Filetspitzen vom Hirsch, Reh, Gams)

Pilz-Trauben-Maroni Sauce | Apfelblaukraut | Preiselbeerbirne | Semmelknödel 37,50

### zarter Rehbraten

Apfel-Blaukraut | Erdäpfelknödel | Steinpilzsauce 25,90 \*

### feines Ragout vom Hirsch

sautierte Pilze | Kräuterspätzle | Preiselbeeren 23,50 \*

### Vegetarische Wildvariation ✓

Wildbrokkoli | Rote Rübencreme | Glacierte Karotten | Mandelbällchen  
Gebratene Pilze | Apfel-Blaukraut | Semmelknödel 19,70

## Süßes zum Schluss

### lauwarmer Schokokuchen

Holler Röster | Bio-Zwetschgensorbet 12,90

### Duett von der Kastanie

Kastanienreis | Maroni Knödel | BIO Tonka Bohneneis 11,90

\*kleine Portion abzgl. Euro 3,50

Allergene – bitte fragen sie beim Service - Inklusivpreise in Euro – gültig ab 20.Sept. 2025