

im November und Dezember gibt's

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Reh

sautierte Pilze | Rucola | Parmesan | Brioche 19,90

Getrübte 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