Gans´lwochen in der Hölle

Vorspeisen und Suppen

Hirschcarpaccio*
Quitte | Mango-Chutney | Haselnuss-Schnee | Cumberland | schwarze Nuss 19,90

Getrüffelte Maronischaumsuppe
Schwarzer Herbsttrüffel 11,00

von der Gans und Ente….

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

Portion gebratenes Gans´l
Serviettenknödel | Blaukraut | glacierte Maroni | Majoransafterl 39,00

Portion gebratene Bauernente
Erdäpfelknödel | Blaukraut | Orange | Majoransafterl 29,90

rosa Barbarieenten Brustfilet (w)
Kürbis-Ingwercreme | Shiitakepilze | Zwetschke | Honig-BBQ-Jus 28,00

…und vom Wild - aus eigener Jagd

Wildererpfand'l*
(Medaillons vom Hirsch, Reh, Wildschwein)
Maroni-Steinpilzsauce | Blaukraut | Rotweinbirne | Preiselbeeren | Serviettenknödel 39,90

feines Ragout vom Reh*
Kräuterspätzle | glacierte Birne | sautierte Shiitakepilze | Granatapfel 24,90

Gnocchi
Topinambur | Spinat | frische schwarze Herbsttrüffel 22,00

Süßes zum Schluss

mit Honig u. Rosmarin, pochierter Pfirsich
auf Mandel Crumbles / hausgemachtes Tonkabohnen Eis / Creme Anglaise Espuma
13,00

kleine Portion auf Anfrage abzgl. Euro 3,50 - bitte fragen Sie beim Service –
***Herkunft Salzburger Land**
Allergene – bitte fragen sie beim Service - Inklusivpreise in Euro – gültig ab Nov.2026