Saisonale Schmankerl Oktober

ab 06.10.2016

Vorspeisen

Geräucherter Hirschschinken
mit Limetten-Olivenölmarinade und Cassis Feige
€ 13,90
* * * * *

Eingelegter Muskatkürbis
mit Schafskäsemousse und Preiselbeeren
€ 11,90

Suppen

Wildconsommé(G.L.)
mit Fasan-Nockerln
€ 5,20
* * * * *

Kürbiscremesuppe(A.G.L.O.)
mit eingelegtem Kürbis und steirischem Kernöl
€ 5,50

Hauptspeisen

Wildschwein Krautfleisch(A.C.G.)
dazu Kürbis-Serviettenknödel
€ 18,90
* * * * *

Wildragout(A.C.G.)
mit Saisonpilzen, Maroni, Preiselbeeren,
dazu breite Bandnudeln
€ 19,90
* * * * *

Wildente auf zweierlei Arten(A.C.G.N.)
dazu Kürbisgemüse und Erdäpfelroulade
€ 21,90
* * * * *

Rosa gebratene Rehkeule(A.C.G.)
auf einer Weichsel-Portweinsauce
dazu Rotkraut und Schupfnudeln
€ 22,90

Dessert

Maroni-Tiramisu(A.C.G.)
mit Preiselbeergelee
€ 6,90

Alle Preise in Euro inkl. Mwst und aller gesetzlichen Abgaben
Gedeck pro Person 2,90