

Der Küchenchef empfiehlt:

Spanferkel-Sülzchen		
an herbstlichen Salaten mit Kernöl-Vinaigrette		9,50
Kürbiscremesuppe	mit frischen Eierschwammerln	4,50
Hirschragout		
mit Serviettenknödel, Broccoli und Preiselbeeren		19,00
Rehschnitzel gebacken		
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren		21,00
Medaillons vom Wildschweinerücken		
im Speckmantel gebraten an Steinpilzsauce mit Rotkraut und Kroketten		19,00
Hirschkalbsschnitzel vom Grill		
an Steinpilzsauce mit Kroketten, Broccoli und Preiselbeeren		19,00
Fangfrisches Saiblingsfilet „Gut Dornau“		
auf Kürbisrisotto		21,00
Zwetschkenknödel	mit Mohn	1 Stück
		4,00
Maronimousse	mit frischen Früchten und Schlagobers	6,00

Ab 13. Oktober 2017 auf Vorbestellung

Ofenfrisches „Martini-Gansl“ mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel
€ 19,00

Gedeck 3,00 Euro pro Person.
Alle Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Steuern zu verstehen.
Wir bitten um Verständnis, dass pro Tisch eine Gesamtrechnung gelegt wird.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

