

Tageskarte

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen und kandierten Kürbiskernen	4,80 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Balsamico und gehobeltem Parmesan	6,80 €
Octopussalat in Petersilienvinaigrette mit Baguette und Butter	9,50 €
Lauwarmer Graved Lachs auf mediterranem Gemüse mit Balsamico aus dem Eichenfass	11,50 €

...frisch aus heimischen Wäldern und Bergen

Gamsrücken an Portweinjus, mit gebratenem Kürbis und Spätzle	29,00 €
Geschmorte Gamskeule mit Wildsauce, Preiselbeeren, Spätzle, Salat	22,50 €
Rehrücken „rosa gebraten“ mit Portweinjus, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	26,00 €
Geschmorte Rehkeule mit Waldpilzsauce, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	20,50 €
Rehschulter geschmort mit Wildsoße, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	18,80 €
Wildschweinschnitzel mit Pommes Frites und Salat	18,50 €
Wildschweinkeule mit Wildsoße, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	18,50 €
Rehpflanzerl mit Wildsauce, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	13,50 €

Rinderfiletspitzen geschnetzelt in Pfefferrahm, Pommes Frites und Salat	18,50 €
Halbe, rösch gebratene Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	17,50 €
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Salat	10,50 €

Was Süßes zum Schluss

Hausgemachtes Kürbiseis mit Zwetschgenröster	6,50 €
Zwetschgenknödel mit brauner Butter und Vanilleeis	6,50 €
Hausgemachtes Walnusseis mit kandierten Walnüssen, Blaubeeren, Algenöl	7,80 €

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,50 € Aufpreis.

Verehrte Gäste vorübergehend haben wir Montag bis einschließlich Mittwoch Ruhetag.