



Sonntag, 22. Oktober 2017

**Spezialitätenwoche: Irische Küche vom 30.10 – 05.11.17**

**Rotwein: Monica di Sardegna Superiore DOC Iselis,**

**Sardinien 0,2l € 9,90**

Hausgemachtes <b>GÄNSESCHMALZ</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und reschem Mühlenbrot	5,90
<b>ORANGEN-KÜRBISCREMESUPPE</b> mit Honig, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen, dazu ofenfrisches Stangenweißbrot	6,90
Schottisches Fasanenbrüstchen im Speckmantel & sautierte Pfifferlinge auf herbstlichen <b>MARKTSALATEN</b> in Himbeerdressing mit Haselnüssen, heißen Maroni und Dörrpflaumen, dazu Baguette	17,90
<b>VITELLO TONNATO</b> – Zartes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven, Thymianrösti und gebackenen Kapernäpfeln an Rucolasträußchen	16,90
Sankt Emmerams <b>WILDERERPFLANZERL</b> mit gepfeffelter Cognacsauce, Speckrosenkohl, glasiertem Marktgemüse und Preiselbeerconfit, serviert mit gekräuterten Haselnussspätzle	15,90
Loup De Mer & Doradenfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf <b>LINGUINI</b> in Garnelensauce mit glasiertem Honigfenchel, Ladyfingers und Broccoli, serviert mit kleinem Mangoldsalat	17,90
Kross gebratenes <b>SCHWEINESCHÄUFERL</b> mit kräftiger Triumphatorbier- sauce, gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Beilagensalat	16,90
Wiener <b>TAFELSPITZ</b> aus dem Wurzelsud mit Apfel- Meerrettichsauce, frischem Blattspinat und Rote Beetegemüse, serviert mit Bratkartoffeln und kleinem Rucolasalat in Kürbiskernöl	21,90
<b>Portion knuspriger GÄNSEBRATEN</b> mit kräftiger Rosmarinsauce, zweierlei Knödel, Zimtblaukraut und gefülltem Bratapfel, dazu glasierte Maroni	23,90
<b>WILDSCHWEINLENDCHEN</b> -Saltimbocca- in Salbei & Parmaschinken gebraten auf getrüffeltem Risotto mit Cranberries, serviert mit Maroni und glasiertem Rosenkohlröschen	23,90
<b>REHGESCHNETZELTES</b> mit frischen Pfifferlingen, Maroni und Chili in Schokoladensauce, serviert mit gebackenem Rosenkohl, herbstlichen Gemüsebouquet und Wildpreiselbeeren, dazu Hasselnussspätzle	26,90
<b>ANGUSLENDENSTEAK</b> -Strindberg- in der Zwiebelkruste gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	29,90
<b>ZANDERFILET</b> gebraten auf Zitronensauce mit konfierten Kirschtomaten, frischem Blattspinat und Zucchini vom Grill, serviert mit Mini-Schnittlauchkartoffeln	21,90
Hausgemachte <b>SCHOKOLADENMOUSSE</b> mit Rumpflaumen, frischen Früchten und Minze	9,90

**Guten Appetit!!**