Franziskaner Kellerbier 0,51 € 4,80





Montag, 11. Dezember 2017

Hausgemachtes GÄNSESCHMALZ mit Äpfeln, Zwiebeln und Rosmarin, serviert mit würzigem Mühlenbrot	5,90
Südtiroler APFEL-KÜRBISCREMESUPPE mit Honig, gerösteten Kürbiskernen und ofenfrischem Stangenweißbrot	6,90
SPEZIALITÄTENTELLER von Hirschschinken, Wildschweinsalami und getrüffeltem Gänseleberparfait, heißen Kastanien, Preiselbeerconfit und kalifornischen Speckpflaumen, dazu würziges Walnussbrot	18,90
Sankt Emmerams HIRSCHFLEISCHPFLANZERL mit gepfefferter Cognacsauce, glasierten Rosenkohlröschen und frischem Marktgemüse, serviert mit Haselnussspätzle und Wildpreiselbeeren	15,90
WOLFSBARSCHFILET in Zitronen-Thymianbutter gebraten auf Tagliatelle in Garnelensauce mit gerösteten Pinienkernen, glasiertem Pernodfenchel und Broccoliröschen, dazu gehobelter Parmesan	16,90
STEINPILZRAVIOLI in Rosmarin-Nussbutter mit dünn geschnittenen Hirschschinken auf Kerbelsauce, serviert mit glasierten Rotweinmaroni, Broccoliröschen und Parmesan, dazu Kürbisconfit	18,90
Portion knuspriger GÄNSEBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, zweierlei Knödel und hausgemachtem Zimtblaukraut, serviert mit gefülltem Bratapfel	24,90
HIRSCHKALBSGULASCH mit Steinpilzen in Wacholdersauce, serviert mit Rosenkohlröschen, glasiertem Marktgemüse und gekräuterten Haselnussspätzle, dazu Wildpreiselbeeren	21,90
Schottisches FASANENBRÜSTCHEN im Speckmantel gebraten & glasierte Calvadosäpfel auf Pilzrisotto mit Wintertrüffel, Rotweinmaroni, gebackenen Rosenkohl und Mandelbroccoli, dazu Kürbisconfit	25,90
Wiener ZWIEBELROSTBRATEN mit frischem Thymian und geschmorten Zwiebeln in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, frischem Saisongemüse, Gurkerlsenf und Bratkartoffeln	28,90
Rotes GARNELENCURRY mit Chili, Ingwer und frischem Koriander in Kokosmilchsauce (scharf), serviert mit gebackenem Sesamgemüse, glasierten Ladyfingers und Kurkuma-Duftreis	23,90
Geeistes LEBKUCHENPARFAIT mit eingelegten Rumpflaumen, Zimtschaum und frischer Minze	9,90

Guten Appetit!!