



Sonntag, 14. Oktober 2018

Wildwochen: 8.10 – 19.10.18
Nur im Lokal erhältlich!

Hausgemachtes GÄNSESCHMALZ mit Äpfeln, Zwiebeln und würzigem Malz-Roggenbrot	5,90
ORANGEN-KÜRBISCREMESUPPE mit Honig, gerösteten Kürbiskernen und ofenfrischem Baguette	6,90
Hühnerbrüstchen in Rosmarinhonig gebraten auf FELD- UND RUCOLA-SALAT in Limonendressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Cherrytomaten und Oliven, dazu Stangenweißbrot	15,90
Gratinierter Bergziegenkäse mit Rosmarinhonig auf herbstlichen MARKT-SALATEN in Waldbeerdressing mit gerösteten Pinienkernen, Strauchtomaten und Artischocken, dazu frisches Baguette	15,90
Sankt Emmerams WILDFLEISCHPFLANZERL von Gams & Hirsch an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und Preiselbeerconfit	14,90
Lachs- & Saiblingsfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf BAVETTE in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan, serviert mit kleinem Rucolasalat	17,90
RAHMSCHWAMMERL von Egerlingen, Pfifferlingen & Steinpilzen in Sahnesauce mit frischen Gartenkräutern, serviert mit Semmelknödel und kleinem gemischtem Marktsalat	15,90
Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL auf kräftiger Triumphator-Biersauce mit gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	16,90
Portion knuspriger GÄNSEBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, hausgemachtem Blaukraut, gefülltem Bratapfel und Kartoffelknödel	24,90
OCHSENFETZEN vom Grill mit gestoßenem Pfeffer und Reherl auf Whiskeysauce, serviert mit Bohnenbündchen, Auberginenmousse, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	29,90
WOLFSBARSCHFILET & RIESENGARNELEN in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit Oliven, Rucola und getrockneten Tomaten, serviert mit Pernodfenchel und Broccoliröschen	23,90
Ofenfrischer ZWETSCHGENSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	8,90

Guten Appetit!!

