



Mittwoch, 17. Oktober 2018

Wildwochen: 8.10 – 19.10.18

(Nur im Lokal erhältlich!)

Wir machen mit, und Sie? www.geschenk-mit-herz.de

Hausgemachtes GÄNSESCHMALZ mit Äpfeln, Zwiebeln und würzigem Malz-Roggenbrot	5,90
Steirisches ERDÄPFEL-KRENSÜPPCHEN mit frischen Kräutern und gerösteten Schwarzbrotblattn	6,90
ORANGEN-KÜRBISCREMESUPPE mit Honig, gerösteten Kürbiskernen und ofenfrischem Baguette	6,90
Sautierte Gänseleber mit Schalotten und Egerlingen auf FELD- UND RUCOLASALAT in Waldbeerdressing mit glasierten Calvadosäpfeln, Cherrytomaten und ofenfrischem Stangenweißbrot	16,90
Gratinierter Bergziegenkäse mit Rosmarinhonig auf herbstlichen MARKT-SALATEN in Limonendressing mit gerösteten Pinienkernen, Strauchtomaten und Artischocken, dazu frisches Baguette	15,90
Zanderfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf BAVETTE in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan, serviert mit kleinem Rucolasalat	17,90
Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL auf kräftiger Triumphator-Biersauce mit gerösteten Brezknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	16,90
Portion knuspriger GÄNSEBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, hausgemachtem Blaukraut, gefülltem Bratapfel und Kartoffelknödel	24,90
STRAUSSENFILLET im Kräuterheu und gestoßenem Bergpfeffer gebraten auf Whiskeysauce mit glasierten Ladyfingers, Auberginenmousse und Krapfen von Süsskartoffeln, dazu Mangochutney	26,90
Wiener ZWIEBELROSTBRATEN mit geschmolzenen Zwiebeln in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Gurkerlsenf	28,90
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!!

