

Suppen

Kürbis-Tandoori-Creme mit Steirischem Kürbiskernöl 8,9

Wildenten-Consommé mit Flädle und Gemüseeinlage 7,9

Vorspeisen

Feldsalat mit Tomaten-Concassée, Croûtons und
Kartoffeldressing 6,9

+ geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren 6

Schnecken in Rieslingsoße mit Hollandaise und
Parmesan gratiniert 8,5

Enten & Gänse

½ Ente mit Apfel-Rotkohl, Klößen und Soße 26,9

¼ Ente mit Apfel-Rotkohl, Klößen und Soße 14

Gänsebraten mit Apfel-Rotkohl, Klößen und Soße 40

Ganze Ente (ca.2-3 Personen)

mit Apfel-Rotkohl, Klößen und Soße 52

Auf Vorbestellung:

Ganze Gans (ca. 4-5 Personen) 189

mit Apfel-Rotkohl, Klößen und Gänsesoße

Beilagen werden auf Wunsch nachgeliefert so oft Sie mögen

Vorab reichen wir zu allen Gerichten Gänseschmalz und Brot

Hauptspeisen

Schnitzel vom Wildschweinrücken in Panko-Panade
mit Kräutersaitlingen in Wildrahmjus und Preiselbeer-
Kroketten 24,9

Rumpsteak 200g 27

Rinderfilet 200g 32,9

Jeweils serviert mit wildem Broccoli und Cherrytomaten,
Kräuterbutter, Pfeffersoße und Speck-Drillingen

Pappardelle mit Pilzragout, Trüffel und Parmesan 18

+Rinderfiletstreifen 12

Doradenfilet auf Endivien-Untereinander mit Rieslingsoße 22

Dessert

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	8
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	8
Walnuss-Becher- 2 Kugeln Walnusseis mit Sahne und warmen Schattenmorellen	5,9