



Unser
Küchenchef Helmut Gahleitner
empfiehlt heute :

Spicy Hong Kong Soup mit Glasnudeln

Rehragout
mit Serviettenknödel – Preiselbeeren – Rotkraut

Ausgezogener Kürbisstrudel
mit Walnuss-Kräuterpesto

½ Bauernente im Rosmarinsaftl
mit Speckkrautsalat & Serviettenknödel

Auf Vorbestellung :

Knuspriges Weihnachtsganserl im Natursaftl
mit Maroni – Preiselbeeren – Rotkraut – Serviettenknödel

Ab 4 Personen



3erlei Aufstriche :

Kürbis-Grammelschmalz,
Erdäpfelkäse & Schnittlauch-Topfen

Hausgemachtes Bauern- & Dinkelbrot

Haxerlsulz von der Surstelze
mit Mostlinsen

Romanoff Salatherzen
mit Trüffel-Juzu Marinade & Papadam

-wahlweise mit 3 Tempura-Garnelen & Chili-Cocktailsauce

Erdäpfel-Vogerlsalat

Blattsalate



Suppen :

Kräftige Rinderboullion
mit Grießnockerl, Gemüse & Mark

Kürbiscremesuppe mit Röstcroutons & Kernöl
VEGAN

Eingemachte Gansersuppe
mit Gemüse & Bröselknödel

½ Dutzend Weinbergschnecken
von der Schneckenmanufaktur Gugumuck
mit Café de Paris-Butter überbacken, dazu Toast

2 Stk. hausgemachte Grammelknödel
auf pikantem Sauerkraut

- wahlweise Vegan

Kinderschnitzerl mit Pommes



Ausgelöstes Mais-Backhendl
mit Kartoffel-Vogelersalat

Geselchtes vom Moar.Bauchspeck
mit Sauerkraut & Mehlknödel

„Wiener Schnitzel“ vom Bio Kalb
mit Preiselbeeren & Petersil-Kartofferl

Risotto mit Herbstpilzen, Petersilie & Safran

- wahlweise mit knusprigem Seesaiblings-Filet

Käseauswahl
mit Feigen-Senf & hausgemachtem Brot



Süßes :

Törtchen und Schnittchen von Kathrin

