

Unsere Empfehlungen

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Kracherle 6,-⁰⁰
mit Saitenwurst 6,-⁰⁰

Wild aus heimischer Jagd

Rehtöpfle mit Apfelrotkraut, Spätzle und Preiselbeerbirne 25,-⁰⁰
Rehbraten mit Apfelrotkraut, Semmelknödel & Preiselbeerbirne 27,-⁰⁰

Muschelempfehlung

1kg frische Muscheln 18,-⁰⁰
mit Weißbrot wahlweise in Rieslingsauce oder Sauce Provencale

Großer knackiger Feldsalat vom Markt mit...

- ...gebratenen Speckwürfeln Granatapfelkernen und Kracherle 12,-⁰⁰**
- ...gebratenen Rinderstreifen Granatapfelkernen & Kracherle 19,-⁰⁰**
- ...gebratener Geflügelleber Kracherle und Preiselbeeren 18,-⁰⁰**
- ...marinierten Champignons gehobeltem Parmesan, Granatapfelkernen & Kracherle 16,-⁰⁰**
- ...geräucherten Forellenfilets aus dem Eyachtal mit Meerrettich & Zitrone 17,-⁰⁰**
- ...argentinischem Pfeffersteak hausgemachter Kräuterbutter & Kracherle 28,-⁰⁰**
- ...kleiner Feldsalat mit Speck & Kracherle 9,-⁰⁰**

Dessert

2 Kugeln Zimteis mit lauwarmen Zwetschgenkompott, Obstvariation und Sahnehaube 9,-⁰⁰

Dessertteller - Der perfekte Abschluss in der Tischmitte - süße Kombination mit weißer und brauner Mousse, Schokoküchlein mit lauwarmem Kern, Vanilleeis und Obstgarnitur 16,-⁰⁰