

Sonntagskarte

Vorspeisen:

Kürbis | Zucchini | Geräucherte Entenbrust | Feldsalat^j | Brioche^{al,c,g}
€ 12,90

Kürbisschaumsuppe^{al,g} | Kräuternockerl^{c,g}
€ 6,90

Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten | Natursoße^{al,g}
Kartoffelknödel^{al,g} | Speck - Sauerkraut
€ 16,90

Zarter Braten vom heimischen Hirsch
Schmorsoße^{al,g} | Hausgemachte Eierspätzle^{al,c,g} | Preiselbeeren
€ 19,90

Hausgemachte Linguini | Schwarzer Herbsttrüffel | Sahne - **veggie**
...als Vorspeise € 17,90
...als Hauptgang € 24,90

Gegrilltes Zanderfilet | Sarda nero
Hummerschaum^{al,g} | Fenchel
€ 22,90

Filet vom Weiderind (220g Rohgewicht) | Kräuterbutter^g
Kartoffelgratin^g | Gemüse
€ 31,90

Dessert

Panna Cotta^c | Waldheidelbeere^c
€ 7,90

Crème brûlée^{c,g} | 2erlei von der Birne - Sorbet & Rotweibirne
€ 8,90

Affogato

Espresso | Vanilleeis^g
€ 4,40



Sonntagsmenü

Aperitifempfehlung:

Birnen - Zimt - Mocktail (alkoholfrei)

(Birnensaft, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin, Zimt)

€ 6,90

Herbst - Aperol - Spritz

(3cl. Aperol, Prosecco, Apfelsaft, Sternanis)

€ 8,40

Ginpresso

(4cl. Gin, 4cl. Espresso, Limette)

€ 8,90

Vorspeise

Kürbisschaumsuppe^{al.g} | Kräuternockerl^{c.g}

Hauptgericht

Zarter Braten vom heimischen Hirsch

Schmorsoße^{al.g} | Hausgemachte Eierspätzle^{al.c.g} | Preiselbeeren

Dessert

Panna Cotta^c | Waldheidelbeere^c

€ 34,00

„Es ist unsere vornehmste Pflicht, unsere Gäste mit frischen Produkten und bestem Geschmack zufrieden zu stellen.“

- Daniel Siegl -

