

Sonntagskarte

Vorspeisen:

Duett vom Bio Ziegenkäse
Im Speckmantel & Gratiniert^{al.g} | Feigen | Pflücksalatⁱ
€ 12,90

Maronenschaumsuppe^{al.g} | Griebenschmalz - Crostini^g
€ 6,90

Hauptgerichte

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

Käse - Birnen - Ravioloni | Walnüsse | Spinat | Sahne^c - veggie
€ 18,90

Zarter Braten vom heimischen Hirsch in Schmorsoße^{al.g}
Hausgemachte Eierspätzle^{al.c.g} | Apfel - Blaukraut | Preiselbeeren
€ 20,90

Rosa gegrillte Entenbrust | Naturjus^{al.g} | Brezentaler^{al.c.g} | Rahmwirsing^{al.g}
€ 23,90

Lachsfilet vom Grill
Trüffelschaum^{al.g} | Schwarze Linguini^{al.c} | Schwarzwurzel^{al.g}
€ 24,90

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

Dessert

Lebkuchen - Panna Cotta^c | Nougatmousse^{c,g} | Glühweinkirschen
€ 8,90

Hausgemachte Apfelkücherl^{al.c.g} | Zimt - Zwetschgen | Vanilleeis^g
€ 8,90

Affogato

Espresso | Vanilleeis^g
€ 4,40

