

# Sonntagskarte

## Vorspeisen:

Duett vom Bio Ziegenkäse  
Im Speckmantel & Gratiniert<sup>al,g</sup> | Feigen | Pflücksalat<sup>j</sup>  
€ 12,90

Maronenschaumsuppe<sup>al,g</sup> | Griebenschmalz - Crostini<sup>g</sup>  
€ 6,90

## Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten | Natursoße<sup>al,g</sup>  
Kartoffelknödel<sup>al,g</sup> | Speck - Sauerkraut  
€ 16,90

Käse - Birnen - Ravioloni | Walnüsse | Spinat | Sahne<sup>c</sup> - veggie<sup>j</sup>  
€ 18,90

Zarter Braten vom heimischen Hirsch in Schmorsoße<sup>al,g</sup>  
Hausgemachte Eierspätzle<sup>al,c,g</sup> | Apfel - Blaukraut | Preiselbeeren  
€ 20,90

Rosa gegrillte Entenbrust | Naturjus<sup>al,g</sup> | Brezentaler<sup>al,c,g</sup> | Rahmwirsing<sup>al,g</sup>  
€ 23,90

Lachsfilet vom Grill  
Trüffelschaum<sup>al,g</sup> | Schwarze Linguini<sup>al,c</sup> | Schwarzwurzel<sup>al,g</sup>  
€ 24,90

Filet vom Weiderind (220g Rohgewicht) | Kräuterbutter<sup>g</sup>  
Kartoffelgratin<sup>g</sup> | Gemüse  
€ 31,90

## Dessert

Lebkuchen - Panna Cotta<sup>c</sup> | Nougatmousse<sup>c,g</sup> | Glühweinkirschen  
€ 8,90

Hausgemachte Apfelkücherl<sup>al,c,g</sup> | Zimt - Zwetschgen | Vanilleeis<sup>g</sup>  
€ 8,90

## Affogato

Espresso | Vanilleeis<sup>g</sup>  
€ 4,40

