

Empfehlung des Hauses

Suppe

Wildconsommé mit Walnusscrostini, Entenrillette & Zwiebelmarmelade 8,a(Weizen),g,k,i
7,80 €

Vorspeise

Gebratene Geflügelleber mit Quitten & Feldsalat a(Weizen),c,g,n
13,50 €

Hauptgänge

Schnitzel vom Hirschkalb, Haselnusspanade, Spitzkohl & Topfenspätzle a(Weizen),c,g
22,50 €

„Boeuf Bourguignon“ vom Reh mit confiertem Wurzelgemüse, Kürbis & Serviettenknödeln a(Weizen),c,g
24,50 €

Rosa gebratenes Lammkarree mit Bohnengemüse, Süßkartoffel-Pommes Frites, Sour Cream & Pancetta g
27,50 €

Zu allen Hauptgängen servieren wir einen kleinen Beilagensalat.8,n,c,g

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Feldsalat, gebackener Tempura Garnele
& geriebenem Hirztaler Hexenbergkäse 8,a(Weizen),f,g,h 12,50 €

Suppen

Rindfleischsuppe mit Markklößchen & Nudeln a(Weizen),c,f,i 5,50 €

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen & steirischem Kürbiskernöl aus der Ölmühle Oberthal
8,a(Weizen),c,g,i 7,50 €

Salate

Hofsalat 8,a(Weizen),c,g,n 10,50 €
Gemischte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika,
Zucchini, Karotten & hausgemachtem Kartoffelsalat

Wahlweise mit
Tranchen von der Maispoularde g(Butter) 5,50 €
Roastbeef-Streifen g(Butter) 6,50 €
gebratenen Garnelen g(Butter) 7 €

Feldsalat mit gebratenen Topfen-Pflanzerln, Wildschinken & Cranberries 16,50 €
Dieser Salat kann auch vegetarisch zubereitet werden.
8,a(Weizen),c,g,n