

Unsere Empfehlungen

Wein: Italien – Primitivo di Manduria – 98 Punkte

0,2 l – 8,80

Suppe

Kürbiscreme-Suppe vom Hokkaido,

Kürbis-Kerne, steirischem Öl (Vegan) 10,50

Hauptgerichte

Spitzen aus dem Hirschrücken, sautierte Wald-Pilze, Preiselbeer-Rahm
und hausgemachten Spätzlen, Beilagen Salat 34,50

½ Barbarie-Ente mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelklöße
und Orangen-Sauce 36,50

Fasanenbrust im Bacon-Mantel, Rahm-Wirsing, Kirschtomaten,
Kartoffelpüree, Jus 29,50

Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagen Salat 32,90

Gebratenes Granat-Barsch-Filet, Baby-Spinat, Dill-Kartoffeln und
Karotten-Weißwein-Sauce, Beilagen Salat 29,50

Vegetarische Gerichte

Gebratene Handgemachte Schupfnudeln mit Wald-Pilzen,
Brokkoli und Pilz-Rahm 21,50

Hausgemachte Semmelknödel, Steckrüben, Baby-Spinat,
Sauce vom Hokkaido-Kürbis 24,50

Dessert

Warmes Fliederbeeren-Süppchen mit Grießnockerl 10,50