

Monatskarte

ab 24.10.2018

Aperitif

“20 nights”

Sirup Violette und Holunder, Limette und Prosecco	0,1 l	3,90
Spritz, alkoholfrei	0,25 l	5,20

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kürbiskernöl		5,10
---	--	------

Kleine Gerichte

Roastbeef vom bayrischen Weiderind mit Sc. Tatar, buntem Salatbouquet dazu Rösti		10,20
--	--	-------

Frische Blut- und Leberwurst vom Hausmetzger, auf Speckkraut dazu Bratkartoffeln		8,80
--	--	------

Gegrillte Lachsschnitte mit frischen Kräutern auf Kürbispüree und Algensalat		11,20
--	--	-------

Teigwaren

Trio aus frischen Teigtaschen šKürbis-Steinpilz-Walnussō sautiert in Butter, Kirschtomaten, Kürbiskernen, Walnüssen, Petersilie und Parmesansplitter		11,80
--	--	-------

Fleisch

Hirsch-Burger (180 g) mit Speck, Bavaria Blue, Dip und dazu Blaukraut-Apfel-Salat		12,80
---	--	-------

Zwiebelrostbraten von der Lende (ca. 220 g) rosa gebraten mit Zwiebelsauce und Röst- zwiebeln dazu buntes Gemüse und Rösti		18,20
--	--	-------

Rehragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeerbirne und hausgem. Eierspätzle		12,80
--	--	-------

Wuidara-Platte ó Wildscheinrücken, Bratwurst, Fasanenbrust, Rehmedaillons mit Preiselbeerbirne, Blaukraut, Wirsing und Kartoffelkrapfen		19,80
--	--	-------

Geschmorte Ochsenbacken mit Burgundersauce auf Speck-Wirsing- Gemüse dazu Serviettenknödel		14,20
--	--	-------

Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Apfel-Blaukraut mit gebratenen Wickelklößen		15,80
---	--	-------

Fisch

Gegrilltes Zackenbarschfilet auf buntem Linsengemüse mit sautierten grünen Sojabohnen		16,20
---	--	-------

Etwas Süßes...

šHerbstliche Dessertvariationō Zwetschgenknödel in Butterbrösel, Zwetschgenröster und eisige Mozartkugel		7,10
--	--	------