

Aperitif der Jahreszeit

GIN QUIT

Stachelberg Gin mit Quittensaft, Eiswürfel und Zitrone á 5,50 €

Apfelglühwein

unser Apfelmost mit Gewürzen verfeinert 0,2 l á 3,00 €

Vorspeise

Entenleber

Blauschimmelkäse Risotto

Apfel-Zwiebelkompott

11,90 €

Auf der Haut gebratenes Waller Filet

Rote Bete Salat

Gebackener Schmand Ravioli

12,90 €

Suppe

Kräftige Brühe vom Rehwild

Pastinakenockerl und Kracherla

6,50 €

Schwarzwurzelcremesuppe

Wildschweinbulette

5,90 €

Hauptgericht

Sauerbraten von der Rehkeule

-Gewürzkuchensoße-

Blaukraut

Kartoffelklöße und Preiselbeeren

14,90 €

Perlhuhnbrust

feine Bandnudeln im Waldpilzrahm

Feld- und Fenchelsalat

19,90 €

„Fränkischer Bulle“

-Rosa Rückensteak und geschmorte Schulter-

Schwarzwurzelgemüse

Pfannen-Kartoffelrösti

23,90 €

Entenbrust

-Auf der Haut rosa gebraten-

Mangoldgemüse

Kürbis-Kartoffelpüree

22,90 €

FrISChe FISChe

Lachsforellenfilet
in Senfrahm gekochter Blattspinat
Dillkartoffeln
19,90 €

Zanderfilet
Curry-Linsengemüse
frittierte Süßkartoffelstäbchen
22,90 €

Karpfenspezialitäten

1/2 Karpfen „Gebacken“ oder 1/2 „Pfefferkarpfen“ gebacken
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
13,50 €

Karpfenfilet (praktisch grätenfrei)
„Gebacken“ oder als „Pfefferkarpfen“
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
14,90 €

1/2 Karpfen „Blau“ (auch als Filet möglich)
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
Salzkartoffeln und Salate
14,50 €

Vegetarisch

„Winter Pasta“
-Bandnudeln, Wintergemüseragout, Pilze, geriebener Bergkäse-
Endiviensalat
8,90 €

FrISChe Blattsalate im Balsamessigsud
gebratenen Pilzen und gerösteten Körnern
8,90 €

Dessert

Nougat Creme Brulee
Gewürzkirschen
Vanilleeiscreme
8,50 €

Kokosmilch-Mascarpone
exotischer Fruchtsalat
Maracujasorbet
8,50 €

Mövenpick Eis
Kugel á 1,50 €