

Weißweinempfehlung

Lugana- Garda
Civelle, Moniga del Garda

Feinfruchtig, trocken

0,25 l € 6,20

Tageskarte

Rotweinempfehlung

Gropello Garda Classico
Cantine della Valtinese

Fruchtig, trocken

0,25 l € 6,20

Schmankerl

Gebackener Blumenkohl

mit herbstlichen Salatbouquet, Frenchdressing und Remouladensauce

€ 9,80

Leiberheimsalat

gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und Mais

€ 13,90

Dünne Hirschrückenscheibchen

auf Feldsalat mit Balsamicodressing, Wildpreiselbeeren und Baguette

€ 15,90

G`löffelt

Festtagssuppe mit Brättnockerl, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

€ 4,90

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne

€ 5,80

Messer trifft Gabel

Blut- und Leberwurst

auf Faßsauerkraut und Kartoffelpüree

€ 14,80

Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und würzigen Appenzeller – Käse mit Pommes Frites

€ 14,90

Resch gebratene Spannferkelschulter

mit Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut und gemischten Knödel

€ 16,50

1/4 oder 1/2 Bauern Ente

mit kräftiger Entenjus, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 17,90 / € 23,90

Hirschragout aus heimischer Jagd

mit Haselnußspätzle und Johannisbeer-Birnenragout

€ 18,90

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet

mit einer Senfkruste, Schmorgurken und Salzkartoffeln

€ 19,90

Hirschrückenedaillons auf Wacholdersauce

mit Blumenkohl – Bohnengemüse und Kartoffelkrapfen

€ 20,90

G`schleckert`s, hausgemacht

Apfelstrudel

mit warmer Vanillesauce

€ 5,80

Bayrisch Creme – im Glas serviert –

mit Himbeerragout, Sahnetupfer und frischer Minze

€ 5,80

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte