



# Saison - Schmankerl



## Aperitif

„Brombeer Sprizz“

Brombeermus mit Soda, Prosecco, Limette

gerne auch alkoholfrei

EUR 7,50 / Glas

## Vorspeise

Gebezter Lachs an Feldsalat mit Honig-Senfsauce und Kürbiskernrösti

EUR 13,90

## Suppe

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl

EUR 6,90

## Hauptgerichte

Teigtascherl mit Kürbis – Frischkäsefüllung in brauner Butter, süß-sauer eingekochte Kürbiswürfeln und gehobeltem Parmesan

EUR 16,90

Schweinsfilet in Steinpilz – Rahmsauce mit Käsespätzle und Röstzwiebeln

EUR 22,50

### Aus heimischer Jagd:

Wildragout mit Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli und gebratenen Semmelknödelscheiben

EUR 24,50

Rehbraten in Wacholdersauce mit gebratenen Pilzen, Blaukraut und Schupfnudeln

EUR 28,00

## Dessert

Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und frischen Beeren

EUR 10,90

## Weinempfehlung

### Weiß

Barone di Valforte, Pecorino, DOC - Teramo, Abruzzen

0,25l EUR 8,50

### Rosé

Spielmann Schindler, Rosé - Bobenheim am Berg, Pfalz

0,25l EUR 8,50

### Rot

Animo, Primitivo di Manduria - Leporano

0,25l EUR 9,50