

Herbstgerichte - Wild und Gansl

Probieren Sie als Aperitif unseren Uhudlerfrizzante
von der Isabellatraube, das Glas

€ 4,20

Gansleinmachsuppe A, C, G, L, M, N, O, P

mit Bröselknödeln

€ 5,90

Pikante Kürbiscremesuppe A, F, G, H, L, M, N, O, P

mit Croutons, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

€ 4,90

Geräucherte Wildentenbrust A, E, F, H, L, M, N, O, P

auf herbstlichen Salaten mit Schwammerln, Himbeeressig und Walnussöl

€ 15,00

Gebratene Gänseleber auf ungarischer Art A, G, L, O

mit gedünsteten Zwiebeln und Paprika

100 g

€ 19,00

150 g

€ 28,00

Wildragout A, C, G, L, M, O

mit Semmelknödel

klein

€ 14,00

groß

€ 18,00

Rosa gebratene Entenbrust A, C, G, L, M, O

auf Trüffelnudeln

€ 29,00

Wildschweinrücken A, C, G, L, M, O

in Steinpilzrahmsauce, mit Kartoffelknödel und Sauce Cumberland

€ 25,00

Rehschlegel A, C, G, L, M, O

in Wildrahmsauce mit Apfelrotkraut, Schupfnudeln und Preiselbeerbirne € 25,00

Fasanenbrüstchen A, C, G, H, L, M, O

in Morchelrahmsauce mit Mandelbällchen und Rotweinbirne € 25,00

Hirschfilet A, C, G, H, L, M, O

rosa gebraten, in Rotwein-Thymiansauce, glacierte Kastanien,
Strudelteigsäckchen mit Rotkraut und Selleriepüree

klein	€ 32,00
groß	€ 37,00

Rehrücken A, C, G, L, M, O

rosa gebraten, in Wildrahmsauce mit Birnenkroketten, Speckkohlsprossen
und Schwarzebeeren mit Rum € 37,00

Martinigansl A, C, G, H, L, M, O

mit Apfelrotkraut, Erdäpfelknödel und glacierten Kastanien € 27,00

Apfel-Mohnstrudel A, C, E, F, G, H, N, O

mit Zimteis € 6,50

Kastanienreis A, G, H, O

mit Schokosauce, Obers und Kirschsorbet € 6,50

Wir braten unsere Bauerngänse täglich zweimal frisch und bitten daher um Ihre Vorbestellung.

Weinempfehlung

45	2018	Blaifränkisch Tradition Reserve	1/8	€ 4,50
		Oscar Szemes, Pinkafeld	0,7 Ltr.	€ 26,00