

Events & Specials

unsere Veranstaltungshinweise

Infos dazu auf der Homepage und im Heftchen

Freitag 16. Oktober 18.00 Genuss Wild-Buffer

u.a. Maronensuppe | Pilz-Potpourri | warme Salate | Wildschweinschinken | Rehleber
Wilde Wirsing Roulade | Hirschrücken | Wildragout | Trüffel Medaillons | Side Orders
Kaiserschmarren | Quittensorbet | Apfelstrudel | Vanillesauce | etc pP 48€

Special Weekend 22.-25. Oktober

>> Champagner Wochenende << jedes Glas 0,1 Champagner 10€

Sonntag 1. November Fisch+Gans Partie Mittag+Abend

zum Beginn der Gans Saison

Vorspeisen von der Gans | ¼ gebratene knusprige Gans > auf Vorbestellung < | Gansbrustfilet | Blaukraut etc.

American Thanksgiving

Donnerstag Freitag Samstag 26.-28 November 18.30

3-Gänge Abendmenü nach amerikanischen Rezepten pP.45€

Menükarte auf unserer Homepage

Jetzt zur Karpfensaison

½ Karpfen gebacken >>nur Freitag-Sonntag<< / mehliert / Kartoffelsalat^{ADF} klein 18 mittel 19 groß 20

Pfefferkarpfen/ Filet-Grätenfrei / paniert grober Pfeffer+Bröbel / Kartoffelsalat / Remoulade^{ABCD} 21

Karpfen Filet mit Dunkelbeerpanade Filet-Grätenfrei-ohne Bröbel / Kartoffelsalat / Remoulade^{ABCD} 21

Klassiker

Vorspeisen

Steinpilzsuppe / Croutons / Kräuteröl / Parmesanchip ABCD	8
Rote Beete Salat / rote Birne / Walnuss / geräucherter Philadelphia ABCD	11
Feldsalat / Feldsalatdressing / Croutons dazu gebratener Speck ABCD +8	11
dazu gebratene Rehleber +8	

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes oder Kartoffelsalat / <u>extra Preiselbeeren 1,50</u> ABCD	25
Fisch Knusper / vom Wels / Filet-Grätenfrei / Kartoffelsalat / Remoulade ABCD	19
Schäufele / gebratene Schweineschulter / Kloß DF	19
Trüffeltagliatelle / frischer Trüffel / Nussbutter / Parmesan F	23
Ochsenbacke / Kartoffelpüree / Speckbohnen / Nussbutterschaum F	23

zu den Gerichten Beilagen-Salat / angemachte Blatt+Rohkost Salate / Hausdressing ABCD	5
---	---

Desserts

Affogato / Vanille Eis mit Espresso ABCD	6
Topfencreme / Mirabellensorbet / Mandelnussbuttercrumble	9

