



## Aperitifempfehlungen

EIN GLAS "LILA LILLY" mit LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60

1 GLAS "MARTINI D'ORO ROYAL" mit GINGER ALE ORANGE INGWER € 4,20

## UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM OKTOBER



Das 4-gängige Menü repräsentiert unseren Küchenstil - ein Glas Aperitif und 4 saisonale Gerichte in kleiner Menüvariante.

Die Menüspeisen sind auch in normaler Portionsgröße in unserer Abendkarte zu finden.



EIN GLAS PRICKELDER WINZERSEKT MIT PREISLBEERMARK

HERBSTLICHE IMPRESSIONEN MIT WILDSCHWEIN-SALAMI, GERÄUCHERTER GÄNSEBRUST, SPECK-DATTELN UND SAUCE CUMBERLAND, KLEINER SALAT



KLEINER TELLER RED HOT THAI CURRY MIT ROTEN RÜBEN UND GEMÜSE, EIN WENIG BASMATI-REIS

GESCHMORTES WILDSCHWEIN (BRATEN & WANGERL) IN WURZELGEMÜSE-ROTWEINSAUCE MIT PREISLBEEREN, DAZU APFEL-BLAUKRAUT UND SEMMELKNÖDERL



PANNA COTTA MIT WALDBEEREN, APFELCREME MIT ZIMT UND RUMROSINEN & NOUGAT-HASELNUSS-PRALINEN

Pro Person € 42,00

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

