



Aperitifempfehlungen

EIN GLAS "LILA LILLY" mit LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60
1 GLAS "BAAD ANGEL" mit MARTINI FIERO TONIC LIMETTE PREISLBEEREN € 4,50

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" WÜRZIGE HIRSCH-SALAMI & ZWETSCHKEN-CHUTNEY, ENTENLEBERPASTETE MIT PORTWEIN, GERÄUCHERTES GÄNSEBRUSTFILET, KLEINER SALAT

KLEINER TELLER WILDERER-SUGO (HIRSCH-REH-ENTE-GEMÜSE-SPECK) UND ERDÄPFEL-GNOCCHI, ÜBERBACKEN MIT KÄSEFLOCKEN

WILDSCHWEINBRATEN MIT WURZELGEMÜSE-ROTWEINSAUCE, DÖRR-PFLAUMEN & FRISCHEN PREISLBEEREN, DAZU SEMMELKNÖDEL & APFEL-BLAUKRAUT

LAUWARMES HASELNUSS-KÜCHLEIN,
APFELCREME MIT ZIMT/ZUCKER
& RUMROSINEN-EIS

Pro Person € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

