



### Aperitifempfehlungen

"LILA LILLY" mit LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60  
"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 WINZERSEKT MIT PREISLBEER-MARK

"HERBSTLICHE IMPRESSIONEN" HIRSCH-ROHSCHINKEN &  
ZWETSCHKEN-CHUTNEY, GÄNSE-PASTETE MIT SAUCE CUMBERLAND,  
DATTELN IM SPECKMANTEL, BUNTES SALAT-ALLERLEI

KLEINER TELLER PENNE IN EIERSCHWAMMERLSAUCE,  
SERVIERT MIT GERÄUCHERTEM ENTENBRUSTFILET

ZARTER WILDSCHWEINBRATEN IN WURZELGEMÜSE-  
ROTWEINSAUCE MIT FRISCHEN PREISLBEEREN, DAZU  
SEMMEKNÖDEL & APFEL-ROTKRAUT

ZWETSCHKEN-HASELNUSS-GRATIN  
MIT BRAUNEM ZUCKER A LA  
CREME BRULEE FLAMBIERT

PRO PERSON € 46,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

