

SPEZIALITÄTEN
WOCHEN

HERBST
2020

Wildes

WILDSCHWEIN

PFLANZERL

Cranberry-Pfeffersauce,
Rosenkohlblätter, Ofen-Pastinaken,
unsere hausgemachten Spätzle 15.00

FRISCHLINGS

LASAGNE

Frischlings-Bolognese im Lasagnenudelteig,
Fenchelsamen, Kohlrabi,
geräucherter Kürbisschaum,
mit Taleggiokäse gratiniert 17.00

SAUERBRATEN

VON DER HIRSCHSCHULTER

Balsamico-Rosinensauce, * 16.00
Speck-Wirsing- Köpferl, 22.00
gelbe Karotten, Briocheknödl

REHNÜSSCHEN - ZARTROSA GEBRATEN -

in der Cantuccinekruste,
Holundersauce, junger Grünkohl, * 26.00
Steckrüben, Schupfnudeln 33.00

DON'T

DRINK & DRIVE ... !

... BUT ENJOY ... !

HORSE NECK ON THE ROCKS



JAMESON

IRISH WHISKEY CASKMATES

GINGER ALE THOMAS HENRY
ORANGE PEEL 9.50

2015er SÜDTIROL

Offen-Ausschank aus
der Magnumflasche

LAGEDER MERLOT

mittleres Rubinrot,
rote Früchte, florale
Akzente, würzige,
herrlich gereifte
Tannine. Solange
Vorrat reicht

13% alc, trocken
1/4 € 9.50



GERICHTE MIT * = KLEINERE PORTION

