

Herbst - Spezialitäten

Schilcher Sturm 1/8l 2,60

Suppen & Vorspeisen

Gans´leinmachsuppe mit Bröselknödel	6,50/8,50
Wildragoutsuppe	6,50
Wildpastete mit Preiselbeeren, Butter und Toast	12,50

Hauptspeisen

Spinatspätzle mit Schinken-Rahm-Sauce	12,50
Grammelknödel mit Sauerkraut (2 Stk)	13,50
Gänseleber gebacken mit Gurken Rahmsalat und Preiselbeeren	18,90
Wildschweinschnitzel mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	20,80
Wildschweinbraten mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeer- Birne	22,50
Hirschragout mit Erdäpfelknödel und Preiselbeer – Birnen	21,90
Rehschnitzel gebacken mit Erdäpfeln-Mayonnaisesalat und Preiselbeeren	24,50

**¼ Bio Weidegans aus dem Waldviertel mit Erdäpfelknödel
Rotkraut oder warmen Speckkraut- Salat
29,50**

Dessert

Chefin Spezialität! Achtung - Nicht kinderfreundlich!

Schomlauer Nockerl mit Schokosauce und Schlagobers	7,90
Maroni-Creme mit Himbeeren und Schlagobers	7,90
Maroni Palatschinken mit Schokosauce und Schlagobers	7,90
Topfenstrudel	5,50

Spezielle Wein Empfehlung zum Gans´l

Heideboden Nittnaus, Burgerland	1/8l	4,90
Big John (Cuveé), Scheiblhofer	1/8l	5,20
„ Junge Österreicher “ Winzer Krems	1/8l	4,00

Nur solange der Vorrat reicht!

Tipffehler und Änderungen vorbehalten ©Ivett Trapp2022