

November Spezialitäten

Suppen & Vorspeisen:

Gans´leinmachsuppe mit Bröselknödel	7,50
Kürbiscremesuppe	7,50
Gänseleberaufstrich mit Toast und Butter	13,80

„Wilde“ Hauptspeisen:

Wildschweinragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	23,90
Wildschweinschnitzel gebacken mit Erdäpfel- Mayonnaisesalat	24,90
Wildschweinsurschnitzel mit Erdäpfel- Mayonnaisesalat	24,90

**¼ Bio Weidegans aus Österreich
mit Erdäpfelknödel, Rotkraut oder warmen Speckkrautsalat
32,90**

Gebackene Gänseleber mit Gurken- Rahmsalat	19,80
Gebratene Blunzen mit Sauerkraut , Rösti, Senf und Kren	13,90
Grammelknödel auf Sauerkraut (1. oder 2. Stk)	12,90/14,90
Karpfen gebacken mit Erdäpfel- Vogersalat	24,90
Rostbraten in Steinpilzsauce mit Krokette	25,90
Schweinsfilet im Speckmantel mit Steinpilzsauce und Nockerl	25,90

Dessert:

Spezialität der Chefin! (Achtung - nicht kinderfreundlich!)

Schomlauer Nockerl mit Schokosauce und Schlagobers	8,90
Maroni-Creme mit Himbeeren und Schlagobers	8,50
Maroni Palatschinken mit Schokosauce und Schlagobers	8,90

Öffnungszeiten an den Weihnachtsfeiertagen

25.12 (Christtag) bis 17 Uhr geöffnet

26.12 (Stefanitag) bis 17 Uhr geöffnet

Nur solange der Vorrat reicht!

Tippfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten ©Ivett TrappI2023