

Wochen Spezialitäten

Schilcher Sturm

1/8l

3,20

Suppen & Vorspeisen:

Wildragoutsuppe	7,90
Gans 'leinmachsuppe mit Bröselknödel	7,90
Wildpastete mit Preiselbeeren, Butter & Toast	15,50

Hauptspeisen:

Fleischknödel oder Grammelknödel mit Sauerkraut und Brat'lsaft	12,90 / 16,90
Gebratene Blunzen mit Senf, Kren, Sauerkraut und Rösti	17,90
Gebratene Leberwurst mit Senf, Kren, Sauerkraut und Rösti	17,90
Hasenlauf in Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	23,90
Rehschnitzel gebacken mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat und Preiselbeeren	27,90
Rehragout mit Kroketten und Preiselbeer- Birne	28,90
Hirschbraten mit Serviettenknödel, Rotkraut, Preiselbeer- Birne	29,50
Gebackene Gänseleber mit Gurkenrahmsalat und Preiselbeeren	22,90
„Jäger Pfandl“ (Schweinsfilet, Rotkraut, Kroketten und Jägersauce)	27,90
¼ Gans 1 (aus Österreich, Waldneukirchen) mit Rotkraut oder warmen Speckkrautsalat dazu Erdäpfelknödel	32,90

Dessert:

Chefin's Spezialität: Schomlauer Nockerl mit Schokosauce	9,90
Maroni Palatschinke (2 Stk.) mit Schlagobers und Schokosauce	9,90
Maroni Creme mit Schlagobers	8,90

Unser Wild kommt aus der Region im Umkreis von 10km!

Nur solange der Vorrat reicht! Tippfehler und Änderungen vorbehalten! © Ivett Trappl 2024