

Bitte reservieren sie rechtzeitig für ihre Weihnachtsfeier

## Menükarte

Nur bis 14:00 Uhr

### Montag 18.September. 2023

#### Menü 1 € 14,90

*Picatta vom Schwein auf Tomatenlinguine mit Pesto*

\*\*\*\*\*

*Kuchen-Potpourri mit Vanilleeis und Früchten*

#### Menü 2 € 14,90

*Picatta mit Zucchini und Melanzani gefüllt auf Tomatennudeln mit Pesto*

\*\*\*\*\*

*Kuchen-Potpourri mit Vanilleeis und Früchten*

### Dienstag 19.September. 2023

#### Menü 1 € 14,90

*Rindsuppe mit Grießnockerl*

\*\*\*\*\*

*Hühnerbrust „Caprese“ auf Kräuterrisotto*

#### Menü 2 € 14,90

*Rindsuppe mit Grießnockerl*

\*\*\*\*\*

*Kartoffel-Gemüse-Strudel an Salat und Sauerrahm*

# Achtung !!!!

Burgerwoche 9. Bis 15. Oktober

Wildwoche 23. Bis 29. Oktober

Gansel Ente 6. Bis 12. November

Bitte reservieren

## Tageskarte

Kürbis-Süßkartoffel-Cremesuppe (vegan) € 6,50

Waldspaziergang vegan € 20,90

Eierschwammerl in veganer Rahmsauce mit Kräuter Serviettenknödel,  
Ofenkürbis, Nüsse und gepickelte Zwiebel

Pancetta italienischer Schweinebauch € 21,90

Auf Tomatenrisotto mit Spitzkraut und eigener Saft

Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef € 29,90

Mit Karottenpüree und Käse-Ofenkartoffel dazu Sauce Tatar

Waidmann´s heil“ € 13,90

Getoastetes Schwarzbrot mit Hirschleberkäse, Kürbis, Raclette und Pilzen

Neu!!!: Hausgemachter Ingwer-Holler-Saft 0,5l € 4,90

Hausgemachte Eisteecocktails € 5,20

Exotic, Kokos Minze, Erdbeere Grüntee, Rosen Eistee, Ingwer Lemon

### Sektempfehlung:

#### Traunsecco:

Herzblut oder Speckbirne 1/10 l € 5,90

#### Weinempfehlungen

##### Weißweine:

Grüner Veltliner Weingut Strass 1/8 l € 4,90

##### Rotweine:

Blaufränkischer Weingut Strass 1/8 l € 5,10

Rose Wein Lenz Moser 1/8 l € 5,50

**Wir bevorzugen Bargeldzahlung**