



Mittwoch 28. Oktober 2020

Menü 1 € 10,50

Kräuterschaumsuppe

Hühner-Curry auf Früchte-Chinakohl-Reis

Menü 2 € 10,50

Kräuterschaumsuppe

Gemüse-Tomaten-Risotto mit frisch geriebenem Parmesan

Donnerstag 29. Oktober 2020

Menü 1 € 10,50

Frittatensuppe

Schweinebraten mit Bierradi und Kartoffelgröstl

Menü 2 € 10,50

Frittatensuppe

Gefüllter Ofenkartoffel mit Gemüse und Cheddar dazu Tomatenragout und Basilikum

Achtung Mittagsmenü bis 14:00 !!!

Menüs werden täglich mit frischem Tageseinkauf gekocht, daher gibt es bei uns keine Wochenmenükarten

Tagesempfehlung

Almtaler Wildconsommé mit glacierten Beeren € 8,90

Mit weißem Gemüsepüree dazu glacierte Beeren und gebackene Hirschleberpraline

Rosa gebratener Hochlecken Hirschrücken € 24,90

Mit zweierlei Gemüsepüree (Kürbis, weißem Gemüse) dazu Karamell-Maroni, kräftiger Jus und hausgemachte luftige Kräuter-Serviettenknödel

Wildererpfandl € 19,90

Hochlecken Edel-Hirschragout mit Karamell-Maroni, hausgemachten Rotkraut und handgedrehten Schupfnudeln

Rosa gebratenes Rehfilet € 24,50

Auf glacierten Beeren in Orangensoße mit hausgemachten Kraftjus und gebratenen Buchenpilzen mit handgedrehten Schupfnudeln

Deep Forest Vegan € 16,90

Gegrillte Buchenpilze und Karotten auf vegane Wild-Nudel-Soße mit glacierten- Beeren, Karamell-Maroni und leicht angeräuchert mit Hickory-Holz

Weißweine:

Muskateller Aigner 1/8 l € 4,90
Grüner Veltliner vom Heideboden 1/8 l € 4,20

Rotweine:

Joiser Reben 1/8 l € 5,50
Cuvee (Heinrich) 1/8 l € 5,20
Zweigelt vom Heideboden 1/8 l € 4,30

Neuer Cocktail: Rotkäppchen leicht Alkoholisch 5,20

Hausgemachte Eistecocktails € 4,90

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