

Speisekarte

Lieferservice – Abholung – Wein & Bierverkauf



Wilde Antipasti – Hartwurstspezialitäten von Hirsch, Bison, Wasserbüffel dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot	Euro 10,00
Entenlebermousse mit eingelegtem Kürbis, Orangengel und Hausbrot	Euro 9,00
Rindsuppe mit Leberknödel	Euro 3,50
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel	Euro 4,50
Bunte Blattsalate mit Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanade	Euro 11,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Huhn	Euro 11,00
Cordon Bleu vom Schwein	Euro 12,00
Kirchenwirt Schnitzel vom Schwein	Euro 12,50
wahlweise mit Pommes, Reis, Erdäpfel und Preiselbeeren	
Gebackene Karpfenfilets , Erdäpfel, Sauce Tartar und Blattsalat	Euro 15,00
Geschmorte Kalbsbackerl , Burgundersauce, Speckbohnen, Trüffelpüree	Euro 16,00
Penne in Steinpilzsauce , Kräuterseitlinge, Rucola, Asmonte, Blattsalat	Euro 12,00
kleiner Blattsalat	Euro 2,00
kleiner gemischter Salat	Euro 2,50
¼ Ansfeldner Freilandgans , Kürbisknödel und Sauce	Euro 20,00
Geschmorte Hasenkeule , Kürbiskernlaibchen, Speckpflaumen	Euro 16,00
BIO-Entenburger im Brioche Bun, Cheddar, Tomate, Gurke, Pommes	Euro 15,00
Hirsch-Rehbraten in Wildsauce, Speckpflaumen, Rotweinbirne und Steinpilzknödel	Euro 16,00
Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen auch unser Rotkraut!	
Duett von dunkler Schokolade (Törtchen mit flüssigem Kern und Trüffel), Glühweinkirschen und Maronimousse	Euro 9,00
Topfenschmarrn mit Amaretto-Zwetschkenkompott	Euro 8,00
Erdbeer, Quitten- oder Marillenpalatschinke pro Stück	Euro 2,50
Mehlspeise der Woche Stück	Euro 2,50

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wir übernehmen keine Haftung für eventuelle Kreuzkontakte.