

Empfehlung des Küchenchef's

Unsere Bierempfehlung

Christkindl-Bier 0,33l € 3,80

Hausgemachter Himbeere - Glühwein € 3,80

Suppen:

Feine Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Steirisches Kürbiskernöl € 5,50

Eintopf von der weißen Bohne mit Speck und Zwiebeln und einer Scheibe Klosterbrot € 5,50

Vorspeisen:

Marinierter Rote Beete – Feldsalat an Hausdressing mit gerösteten Walnüssen,
zerpfückten Büffelmozzarella, Datteltomaten und frischem Landbaguette € 10,50

Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeer Dip
auf buntem Bohnensalat und frischem Landbaguette € 9,80

Eine besondere Empfehlung des Küchenchef's

Im Cornflakes Mantel gebackene Hähnchenbrust mit Guacamole Dip
dazu Steakhouse Pommes € 15,50

Zartes Schnitzel aus der Hirschnuss im Kürbiskernmantel gebacken
dazu Speckhohnenbündchen und Pommes duchesse € 16,90

Zart geschmorter Hirschbraten an Portweinsauce
mit Apfelblaukraut und Böhmisches Knödel € 16,80

Geschmortes Edelhirschgulasch vom Hirsch an Lebkuchensauce
dazu Apfelblaukraut und angebräunte Serviettenknödel von der Breze € 16,50

Für unsere Vegetarier :

Mit Kürbis und Frischkäse gefüllte Teigtaschen
geschwenkt in leichter Parmesansauce getoppt mit gebratenem Kürbis und Zuckerschoten € 14,50

Dessert:

Lauwarmer Kürbiskuchen
auf hausgemachtem Apfelkompott und Amaretto - Sahne € 5,50

Gefüllte Windbeutel
mit Sahne, Kirschrout und Vanilleeis € 5,50

Lauwarmer Grießkuchen nach altem Rezept
mit hausgemachtem Apfelkompott und hausgemachtem Glühweinsorbet € 5,50

Sehr verehrte Gäste,

falls Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen, wenden sie sich bitte an unserer Servicepersonal, sie händigen gerne unseren Allergien Ordner aus und beraten Sie.