

Empfehlung des Küchenchefs

Suppe

Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Steirischem Öl € 6,90

Vorspeise

Klosters Brotzeitbrettl

Hausgeräuchertes vom Hirsch und Entenbrust

an Feldsalat im Preiselbeer Dressing mit Pinienkernen und frischem Steinofenbaguette € 13,80

Besondere Empfehlung des Küchenchefs

1/2 Lugeder Bauernente an Natursauce

aus oberbayrischer Aufzucht aus dem Landkreis Altötting

mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut dazu Preiselbeeren € 27,90

Scheyerer Schlemmerteller

¼ Lugeder Bauernente und Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersauce,

mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut dazu Preiselbeeren € 25,90

Gebackene Milzwurst

dazu Dunkelbiersauce, Kartoffel - Gurken - Salat und Sauce Remoulade € 14,90

Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet an Weißweins Schaum

auf Cremiges Kürbisrisotto und Zuckerschotengemüse € 19,50

Zart geschmortes Edelgulasch vom Damhirsch an Pflaumensauce

dazu Apfelblaukraut und hausgemachte Serviettenknödel von der Breze € 20,80

Für unsere Vegetarier:

Zweierlei handgedrehte Bandnudeln mit gegrilltem Kürbis

getoppt mit Lauchzwiebeln, Datteltomaten und gehobeltem Parmesan € 19,60

Desserts

Gefüllter Windbeutel

mit Mango Frucht Sauce, Erdbeere Eis und Schlagsahne € 8,50

Kirschgrütze

mit 1 Kugel Zitroneneis € 4,90

Kick IT

Eine Kugel Crema Vanille mit Espresso € 4,80

Heidelbeere Traum

Je zwei Kugeln Heidelbeere Buttermilch und Brombeere Eis mit frischen Früchten € 7,90

Schoko Kuss

Drei Kugeln Schokoladeneis mit Schlagsahne und Schokosauce € 7,90

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