

HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

KULT Bier 0,3l

€ 4,20

Neue Weinempfehlung – 1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Waldschütz

€ 4,60

Kürbiscremesuppe

mit gebratenen Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup with fried pumpkin seeds

€ 5,50

Pikante Fischsuppe

(tomatisiert)

Spicy fish soup (enriched with tomato paste)

€ 6,00

Hirschragout (Schulter und Wade) „100 % aus heimischer Jagd“

mit Semmelknödel und Preiselbeerobst

Venison ragout with bread dumpling and cranberry jam

€ 19,00

1/2 Bauernente

mit Semmelknödel und Rotkraut

1/2 farmer's duck with bread dumpling and red cabbage

€ 22,00

Rosa gebratene Entenbrust

mit Kartoffel-Kürbisgratin, glacierte Maroni und Orangenjus

Pink roasted duck breast with potato pumpkin gratin, glacier maroni and orange jus

€ 22,00

Wildererpfandl (Hirschmedaillons)

mit Butterspätzle und Steinpilzsauce

Wildererpfandl" (Deer Medaillons) with butter spaetzle and penny

€ 24,00

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit Semmelknödel, Kartoffel und Salat

Oven-fresh roasted pork from the crest with bread dumpling, potato and salad

€ 15,00

„2erlei Fischfilet“

Lachforelle & Zanderfilet mit Kürbisrisotto und Gemüse

Two kinds of fish - salmon and pikeperch with wild pumpkin risotto and vegetables

€ 23,90

Linguine

mit Pesto und gebratenen Garnelen

Linguine with pesto and fried prawns

€ 19,00

Gebratener Muskatkürbis

mit Safranreis

Roasted nutmeg pumpkin with saffron rice

€ 12,90

„KAISERSCHMARREN“

mit Apfelmus

Sugared pancake with raisins and applesauce

€ 13,80

Hausgemachtes ROTKRAUT

Homemade red cabbage

€ 4,80



KULT
WIRT
DREIFLÜGEL