

HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

NEUE Getränkeempfehlung: Uhudler 1/8l € 4,50 Uhudler gespritzt ¼ l € 5,50

Kürbiscremesuppe

mit gehackten Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup with chopped pumpkin seeds

€ 6,00

Gansleinmachsuppe

mit Croutons

Goose cream soup with croutons

€ 5,00

Nudelsuppe

Noodle soup

€ 5,00

MEXIKANISCHES Cordon Bleu

Käse, Schinken und scharfe hausgemachte Spezialmischung dazu Pommes Frites und Salat

Mexican cordon bleu with cheese, ham and spicy homemade special mixture with french fries and salad

€ 20,70

¼ Weidegans (Stödinghof Neukirchen bei Lambach)

mit Semmelknödel und Rotkraut

Goose with bread dumplings and red cabbage

€ 29,90

Hirschragout „100 % aus heimischer Jagd“

mit Semmelknödel und Preiselbeerobst

Venison ragout with bread dumpling and cranberry jam

€ 19,50

Gegrilltes Hirschsteak

auf Steinpilzrahmsauce mit Kartoffeltaler

Venison steak with mushroom cream sauce and potato coins

€ 23,00

Gegrilltes Zanderfilet

auf Kürbisrisotto und Gemüse

grilled pike perch fillet on pumpkin risotto and vegetables

€ 24,00

Hausgemachte Hascheeknödel

mit Sauerkraut und Bratensaft

Homemade meat dumplings with sauerkraut and gravy

€ 11,00

Hausgemachte Kürbis-Kartoffellaibchen

mit Gemüse und Kräutersauce

Homemade pumpkin potato patties with vegetable patties and herb sauce

€ 15,50

Hausgemachtes ROTKRAUT

Homemade red cabbage

€ 5,00

Hausgemachter Zwetschken - Hollerröster

mit Vanilleeis und Schlagobers

Homemade plum – elderberry roaster with vanilla ice cream and whipped cream

€ 8,50

