

HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

Pikante Fischsuppe *(nach Geheimrezept vom Chef persönlich)*

(tomatisiert)

Spicy fish soup (enriched with tomato paste)

€ 7,50

Kürbiscremesuppe

mit gehackten Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup with chopped pumpkin seeds

€ 6,20

Wildhascheknödel

mit Rotkraut und Wildsaft

Wild hash dumplings with red cabbage and wild cream sauce

€ 12,90

REH-Burger „100 % aus heimischer Jagd“

mit Speck, Käse, Tomate, Gurke, Salatblatt und Pommes

Venison-Burger with bacon, cheese, tomato, cucumber, green salad leaf and french fries

€ 17,50

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit Semmelknödel, Kartoffel und Salat

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

€ 17,50

Rehmedaillons „100 % aus heimischer Jagd“

auf feinsten Eierschwammerlsauce und Kroketten

Venison medaillons (from domestic hunting) with the finest chanterelles sauce and croquettes

€ 32,90

Zanderfilet

auf Eierschwammerlrisotto und Gemüse

Pike perch fillet with chanterelle risotto and vegetables

€ 25,70

Veganes Kokos-Curry

mit Reis, Cashewkerne und Gemüse

Vegan coconut curry with rice, cashews and vegetables

€ 15,00

Eierschwammerl

in Rahmsauce mit Semmelknödel

Chanterelle cream sauce with bread dumpling

€ 19,80

Eierschwammerlrisotto

mit Parmesan

Chanterelle risotto with parmesan

€ 15,00



**KULTI
WIRT**
OBERÖSTERREICH