

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

Rinderfiletstreifen Stroganoff

mit Butterspätzle

Beef fillet strips stroganoff with butter spaetzle

€ 29,90

Hirschragout

mit Semmelknödel und Kürbis-Zwetschken-Chutney

Venison ragout with bread dumpling and pumpkin-plum chutney

€ 21,00

Zwiebelrostbraten (kurz gebraten)

(von der Beiried) mit Bratkartoffeln

Onion roast briefly fried (from the Beiried) with fried potatoes

€ 25,80

Zanderfilet

auf Kürbisrisotto und Gemüse

Pike perch fillet with pumpkin risotto and vegetables

€ 25,70

Steinpilzravioli

auf Kürbisragout

Porcini ravioli with pumpkin ragout

€ 18,80

Hausgemachtes Blaukraut

Homemade red cabbage

€ 5,50

Hausgemachter Zwetschken - Hollerröster

mit Vanilleeis und Schlagobers

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

€ 8,50



**KULT
WIRT**
OBERÖSTERREICH