

Hauptgerichte

	€
Flanksteak vom Angus-Weiderind / Kaffee / Banane / Petersilienwurzel / Grillkartoffel	18,50
Kotelett vom Ibericoschwein / Süßkartoffelpommes / Rote-Bete / Kräutercreme	18,90
Entenbrust „asiatisch“ / Gemüsestreifen / Basmatireis / Sesam	16,90
Ungarisches Gulasch vom Angus-Weiderind 🍷 / hausgemachte Spätzle / Blattsalat	14,50
Gefülltes Kalbsschnitzel mit Taleggio und Südtiroler Speck / Parmesanrisotto / Spinat	17,50
Rosa gebratene Nüßchen vom Bentheimer Weidelamm 🍷 (Familie Mittelmeier, Ulrichsgrün) Gnocchi / Bohnen / Artischocke	19,50
Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsouße / Wintergemüse / Selleriepüree	15,50
Gebratene Kalbsleber / Kartoffelpüree / Rotweinzwiebeln	15,90

Wild aus heimischer Jagd (aus Chammünster und Umgebung) 🍷

Rosa gebratener Rehrücken / Wirsing / Kartoffelbaumkuchen / Birnen	21,00
Hirschschnitzel in der Haselnußkruste / Gnocchi / Preiselbeersouße / Petersilienwurzeln	15,50
Frisch geschmorter Rehbraten / hausgemachte Spätzle / Preiselbeeren / Salat	15,90
Hausgemachte Rehbratwurst (3 Stück) / Wirsinggemüse / Kartoffelpüree	11,50

Vegetarische Hauptgerichte

Japanische Ramensuppe / Mie-Nudeln / Gemüse / Bauernei	11,50
Ricotta-Zitronen-Ravioli / gebratener Chicorée / Birne	12,50

Fisch

Skreifilet (Winterkabeljau) mit Kokoskruste / Gemüsestreifen / Basmatireis / Thai-Curry-Schaum	18,50
Gegrilltes Doradenfilet / Parmesanrisotto / gebratener Chicoree / weißer Tomatenschaum	17,50

dazu empfehlen wir:

¼ l Grüner Veltliner Weingut Steininger Langenlois (weiß)	6,80
¼ l Piluna Primitivo IGT, Weingut Castello Monaci (rot)	7,90
¼ l Grauburgunder Weingut Metzger Pfalz	6,80