

Aperitif- und Weinempfehlung

€

Punsch Cocktail	0,1 Ltr.	4,60
Williams Royal, alkoholfrei Birne, Orange, Ananas und mehr	0,1 Ltr.	3,50
Bionade Orange-Ingwer	0,33 Ltr.	2,10
Ayinger Weizenbock	0,33 Ltr.	2,90

Unsere Weinempfehlung

2007 Grüner Veltliner, Kremser Weinzierl, trocken	0,25 Ltr.	3,90
---	-----------	------

Vorspeisen

Gedeck mit Brot und Schmalz		1,60
Gebratene Entenleber an Feldsalat mit Balsamicodressing		8,90
<i>Vorspeisenvariation</i>		
Riesengarnele auf Kräuterrissotto, Zucchini-Currysuppe und Parmaschinken		10,90
Terrine vom Hecht an Honig-Dill-Senfsauce		9,90
	Kleinere Portion	7,90
Rucola mit Kirschtomaten an Vinaigrette und Bergkäse		5,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle		3,90
Minestrone mit Nudelfleckerl		3,90

Dessertempfehlung

Bratapfel mit Vanillesauce und Walnusseis		6,50
---	--	------

Enten Menü

Knusprige Entenbrust an Feldsalat mit Balsamicodressing
und kleiner Entenkraftbrühe

Entenkeule und -flügel an Beifußsauce
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Kürbiskernparfait mit Gewürzorange

Eine ganze Ente in zwei genussvollen Gängen serviert

Menü ab 2 Personen

€ 27,50 pro Person



Advents Menü

Brot und Schmalz

Dreierlei Süppchen

1/4 Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel

oder

Steaks aus der Rehkeule mit Blaukraut

und Schupfnudeln

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat

und Salzkartoffeln

Dessertvariation

€ 29,90 pro Person inklusive Kaffee

Fleisch & Geflügel

Rinderfiletsteak (180g roh) mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat	21,50	
Kalbsleber gebraten an Rotweinsauce mit Apfelscheiben, Schmorzwiebeln und Kartoffelschnee, dazu Salat	16,50	
Grillteller mit Rinderlende, Schweinefilet und Putenbrust dazu Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	15,90	
1/4 oder 1/2 Gutshofente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	1/4 € 14,90	18,90
Kleines Rinderfilet mit Morchelrahmsauce buntem Gemüse und Kartoffelgratin	17,90	

Feines aus Fluss, See und Meer

Mangfalltaler Saibling aus dem Blausud oder nach Müllerinart gebraten mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	Preis nach Gewicht, je 10g	0,60
Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse, Oliven und getrockneten Tomaten, dazu feine Bandnudeln		15,50
Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit geschmolzener Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat		16,90
Medaillons vom Seeteufel mit Rieslingsauce, Fenchel-Tomatengemüse und Basmatireis		17,90
	Kleinere Portion	14,30

Vegetarische Gerichte

Bunte Kartoffel-Gemüsepfanne mit gebackenen Brie-Ecken	12,50
Variation von Teigtascherl mit verschiedenen Beilagen	12,90
Frittierte Wan Tan mit Chili-Gemüse, Gorgonzola-Spinat-Maultaschen und Trüffelravioli mit Petersilienwurzelsauce	
Feine Bandnudeln mit Gemüse, Oliven und getrockneten Tomaten	10,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel- und Kirschkompott	8,90