

KIRCHWEIH 2023



Von der Gans

Knusprig gebratenes Gansviertel

29,90 €

an würzigem Geflügelsößle mit Kartoffelknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeeren

Mal was anderes...

„Gourmet-Pfännle“

19,90 €

Schweinelendchen, kleiner Rostbraten und Maultasche mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebel im Pfännle serviert

„Pfeffer-Lende“

15,90 €

Zarte Schweinemedallions mit Spätzle an Pfefferrahm, dazu Salat

Hausgemachte Kürbismaultaschen 14,90 €

geschwenkt in feiner Salbeibutter und dazu ein gemischtem Salat

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 1,00 € zu berechnen.

Feine Wildgerichte...

„Wilderer-Teller“

23,90 €

Medaillon vom Reh und Wildschweinschnitzel in Nusspanade, dazu Rahmpilze, Kartoffelrösti, Preiselbeergarnitur und Salat

Schnitzel vom Wildschwein

17,90 €

paniert in aromatischer Haselnusspanade, dazu Kartoffelrösti, Preiselbeeren und Salat

Cordonbleuvariationen

Herbst-Cordonbleu

15,90 €

gefüllt mit Zwiebel-Speck-Mischung und würzigem Käse, dazu Pommes und Salat

Cordonbleu „Rinderrouladen-Style“ 16,90 €

gefüllt mit Meerrettichsenf, Essiggurken, hausgemachtem Wammerl und Zwiebeln, dazu Pommes und Salat

Am **Martinswochenende** vom **10. bis 12. November** gibt es das nächste Gansessen – ansonsten gerne auch während der Saison nach vorheriger Bestellung.

Und wer lieber zu Hause isst, bestellt unsere **Enten und Gänse „TO GO“** – entspannter Genuss ohne lästige Küchenarbeit!