

# Winterschmankerl



Topinambur-Cremesuppe  
mit gebackenem Kalbskopf,  
Walnussöl und Rotweinjus <sup>G,L</sup>

6,90 €

\*\*\*

Geräuchertes Entenbrustcarpaccio  
mit knackigem Feldsalat, Frisee, karamellisierten Walnüssen  
und Preiselbeer-Balsamico-Dressing <sup>Z3,Z6,H</sup>

14,90 €

\*\*\*

Blut & Leberwurst  
auf Fasssauerkraut mit Petersilienkartoffeln <sup>A1,L</sup>

11,80 €

\*\*\*

Pappardelle mit Wildschweinragout  
Rotweinbirne und Wildpreiselbeeren <sup>A1,G,C</sup>

17,80 €

\*\*\*

Hirschrückensteak (160g), gegrillt  
auf grobem Petersilienwurzelpüree, sautiertem Rosenkohl,  
Naturjus und Preiselbeeren <sup>L</sup>

27,00 €

\*\*\*

Ofenfrische „Lugeder“ Bauernente mit Kartoffelknödel,  
Apfel-Blaukraut und Naturjus <sup>A1,L</sup> (Wartezeit ca. 15 Minuten)

¼ Ente 17,20 €

½ Ente 24,90 €

## Dessert

Hausgemachtes Lebkuchenmousse  
mit Grand-Marnier-Orangen und Spekulatiusbrösel <sup>G,C,A1</sup>

7,90 €

