

Winterschmankerl



*Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Buttermilch
verfeinert und Ras el Hanout-Croûtons* ^{G,A1}

4,80 €

*Topinambur-Cremesuppe mit resch gebratenen
Hirschrückenstreifen, Schnittlauch und Rotweinjus* ^{G,L}

5,60 €

**

*Blut & Leberwurst auf Fasssauerkraut mit
Petersilienkartoffeln* ^{A1,L}

10,80 €

*Wildschweinragout mit hausgemachten Haselnussspätzle,
sautiertem Rosenkohl und Rotweinbirne mit
Wildpreiselbeeren* ^{A1,G,C,H2}

16,80 €

*Winterlicher Rotwein-Rinderschmorbraten mit
Pflaumensoße, Semmelknödel und Apfel-Zimtblaukraut* ^{G,C,L}

16,80 €

*Ofenfrische „Lugeder“ Bauernente mit Kartoffelknödel,
Blaukraut und Naturjus* ^{A1,L} (Wartezeit ca.15 Minuten)

¼ Ente 16,80 €

½ Ente 23,50 €

Dessert

*Hausgemachtes Lebkuchenmousse
mit Grand Marnier Orangen* ^{G,C,A1}

6,80€

