

Spezielle Gaumenfreuden vom Wild

Muskatkürbiscremesuppe  VEGETARISCH	6,90
Obers Kürbiskernöl Kürbiskern-Crunch	
Herbstlicher Salat a la „Stadtwirt“	16,90
Gemischte Blattsalate der Saison Zucchini-Frischkäse-Palatschinkentascherl Gebackener Zander in der Panko-Kürbispanade Geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl 1 Gebäck	
Ravioli vom Butternusskürbis  VEGETARISCH	14,90
Kürbis-Croutons Kürbis Pesto Kräuter Parmesan	
Geschmortes Wildragout aus der Region	18,90
Kräutersemmelknödel Holler-Blaukraut Preiselbeer-Williamsbirne (Wildbret vom Moser, Esternberg)	
Geschmortes Hirschkalb aus dem Ofen in Bordeaux Beize	21,90
Holler-Blaukraut Williamskartoffeln Schmorjus Preiselbeere (Wildbret vom Moser, Esternberg)	
Gebackene Rehbockschnitzel in Haselnusspanade	25,90
Winterliches Wurzelgemüse Thymiandrillinge Hollerjus Preiselbeere (Jägerschaft St. Florian)	
Hausgemachter Burger vom heimischen Wild	17,90
Johannisbeeren-Blaukraut-Salat Feigensenf Preiselbeer-Crème fraîche Kartoffel-Donuts	
Geschwenkte Apfel-Schlutzkrapfen mit karamellisierten Zimtbröseln	7,90
Tahiti-Vanillesauce Minze	