

Saisonangebote / Seasonal offer

*Gans'lscremesuppe mit Wurzelwerk
und Einmachknödel ^{ACG} € 5,20*

Cream soup of goose with roots and a dumpling

*Risotto mit gewürfeltem Butternusskürbis, Jungzwiebel,
Sakura-Kresse und Grana Käse ^{AGO} € 8,20*

Risotto with pumpkin, spring onion, Sakura-cress and Grana cheese

*Gebratenes Gans'l mit Apfel-Rotkraut
und Erdäpfelknödel ^{ACGO} € 17,80*

Fried goose with apple-red cabbage and potato-dumplings

*Gebackenes Gans'lschnitzel in Nusskruste mit Rotkraut-
Birnensalat ^{ACGH} € 14,60*

Deep-fried escalope from goose in nutscover with red cabbage-pearsalad

*Wildragout mit Pilzen und Serviettenknödel und
Preiselbeerorange ^{ACGO} € 14,60*

Ragout from game with mushrooms, dumplings and a cowberry-orange

Bratapfelcreme im Glas mit Orangensauce ^{ACG} € 4,90

Cream of baked apple served in a glas with orangesauce

Weinempfehlung:

1/8 Grüner Veltliner „Filius“, Weingut Hagn, € 3,40

1/8 Cuvée Komptur, Weingut Hagn, € 4,50