

***GENIEßEN SIE
UNSERE FRISCHEN MOSTVIERTLER WEIDEGÄNSE***

DER FAMILIE PFAFFENEDER AUS ASCHBACH

***GANS'L
MIT ERDÄPFELKNÖDEL UND ROTKRAUT
A, C, O***

25,90



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

**BLAUFRÄNKISCH VOM WEINGUT MARKUS SCHULLER, OGGAU
GEREIFT IM GROSSEN HOLZFASS
SAFTIGE, DUNKLE KIRSCHEN, HEIDELBEEREN. ZUGÄNGLICH UND CHARMANT;
REIFE TANNINE, EINGEBETTET IN CREMIGER EXTRAKTSÜßE, DÖRROBST, FRISCHE
DATTELN; AUSGEWOGEN UND STIMMIG**

1/8 3,90

**HAUSGEMACHTES GÄNSELEBERPARFAIT IM GLAS
MIT ROTWEINPREISELBEEREN UND GETOASTETEM WEISSBROT**

A, G, O

8,50



GANS'LSUPPE MIT BRÖSELKNÖDEL

A, C, G, H, L, O

5,20



„WILDPFANDL“

HIRSCHRAGOUT MIT SERVIETTENKNÖDEL, PREISELBEEREN UND ROTKRAUT

A, C, D, G, O

17,50

**REHMEDAILLONS MIT GRAMMEL-BLUNZ'N GRÖSTL AUF KARTOFFELSCHIBEN
DAZU POWIDLSAUCE UND HERBSTGEMÜSE (KOHLSPROSSEN, MARONI, KÜRBIS)**

O

26,90

ROSA GEBRATENE HIRSCHKRONEN

MIT MARSALA SCHALOTTEN DAZU GEBACKENE SCHUPFNUDELN

A, C, G

25,90

ZART GEGRILLTES WILDSCHWEINRÜCKENFILET

**MIT CREMIGEN KÜRBISRISOTTO MIT PFEFFERCUVEE, KNUSPRIGE KÜRBISCHIPS UND
WALNÜSSEN**

G, H, O

21,90

GEBACKENES REHSCHNITZEL

MIT PETERSILIENKARTOFFEL UND PREISELBEEREN

A, C

18,90

„WILDE VERSUCHUNG“

**MIT LEBKUCHENTEIG GEFÜLLTER WILDSCHWEINBRATEN MIT APFELSAUCE
UND BLATTSPINATSEMMELKNÖDEL**

A, C, G, O

19,90

PASTA AL “CACCIATORE”

PAPARDELLE IN PIKANTER WILDSAUCE MIT PILZEN UND KRÄUTERN

A, I, O

9,80

ROTKRAUTLAIBCHEN IN WALNUSSPANIER

AN BLATTSALAT MIT KAROTTENSTREIFEN,

A, H, O

9,70

FLEISCHLOSER TELLER

**KÜRBISRISOTTO, MARSALA SCHALOTTEN, BLATTSPINATKNÖDEL MIT APFELSAUCE,
HERBSTGEMÜSE UND ROTKRAUT**

A, C, G, O

9,70

PORTION HAUSGEMACHTES ROTKRAUT

O

4,20

SÜSSE SCHLOSSKOMPOSITION
SCHOKOLADEKUCHEN,LEBKUCHENMUS,GLÜHWEINCREME,BEERENRÖSTER,
ANANASSORBET

A, C, G, H, O

6,90

GEBACKENE SCHUPFNUDELN „SÜDTIROLER ART“
IN ZIMTZUCKER MIT WEISSWEINCREME UND PREISELBEEREN

A, G, H, O

6,20

MARONI-BIRNENSCHNITTE

A, G

3,50

