

REHTATAR MIT PILZSALAT UND KÜRBISKERNEN
DAZU SERVIEREN WIR HAUSGEMACHTEN BRIOCHE

A, C, G

15,90



GANS'LSUPPE MIT BRÖSELKNÖDERL

A, C, G, H, I, O

6,30



„WILDPFANDL“

HIRSCHRAGOUT MIT SERVIETTENKNÖDEL UND PREISELBEERBIRNE

A, C, D, G, O

18,90

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

O

28,90

GEFÜLLTES WILDSCHWEINSCHNITZEL (PISTAZIEN, ROHSCHINKEN, MOZZARELLA)
IN SESAMPANADE

MIT PETERSILIENKARTOFFEL UND PREISELBEEREN

G, H, N, O

21,90

RUSTIKALER REHFILET-SPECKBOHNEN-SPIESS

MIT KNUSPRIGEN SÜSSKARTOFFELSPALTEN UND BEERENSAUCE

A, G, O

25,90

KNUSPRIGE FASANBRUST

MIT SAUTIERTEN MANGOLD

A, C, G

19,90

„WILDE VERSUCHUNG“

MIT LEBKUCHENTEIG GEFÜLLTER HIRSCHBRATEN

MIT APFELSAUCE UND BLATTSPINATKNÖDEL

A, C, G, O

22,90

VARIATION VOM WILD

HIRSCHRAGOUT MIT SERVIETTENKNÖDEL, REHMEDAILLONS MIT GRAMMEL-BLUNZ'N-GRÖST'L UND HERBSTGEMÜSE, KNUSPRIGE FASANBRUST MIT SAUTIERTEN MANGOLD

A, C, G, O

26,90

ROTKRAUTLAIBCHEN IN WALNUSSPANIER

AN BLATTSALAT MIT KAROTTENSTREIFEN

A, H, O

11,90

FLEISCHLOSER TELLER

SAUTIERTER MANGOLD, HERBSTGEMÜSE, BLATTSPINATKNÖDEL,
ROTKRAUT, KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFELSPALTEN

A, C, G, O

10,90

PORTION HAUSGEMACHTES ROTKRAUT

O

4,50

GENIEßEN SIE
UNSERE FRISCHEN MOSTVIERTLER WEIDEGÄNSE
DER FAMILIE PFAFFENEDER AUS ASCHBACH

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

29,90



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 4,10

Hausgemachte Desserts

SÜSSE SCHLOSSKOMPOSITION

SCHOKOLADEKUCHEN, LEBKUCHENMUS, BRATAPFELCREME, BEERENRÖSTER,
MANGOSORBET

A, C, G, H, O

7,90

SÜSSE VEGANE VERSUCHUNG

VEGANER SCHOKOKUCHEN BRATAPFELCREME, MANGOSORBET

A, H, O

7,20

GENIEßEN SIE UNSERE MEHLSPEISEN AUS DER SCHLOSSKONDITIONE!