

SUPPE

Kürbis-Ingwer-Kokos-Suppe vom Muskatkürbis mit Kernöl-Croutons €6,90

WILDER GENUSS AUS DEM LEITHAGEBIRGE

Hirschbraten mit Butterserviettenknödel und Apfelrotkraut €22,50

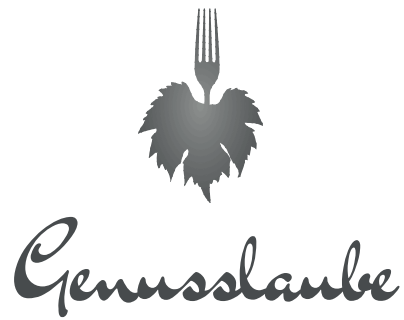
Hirschgulasch mit Butterserviettenknödel €19,50

hausgemachte Nudeln mit **Wildschweinsugo** €17,50

Variation vom **Reh** (in Rotwein geschortenes Rehragout und Rosagebratener Rehrücken mit Bratapfel und Butterserviettenknödel) €28,00

VEGETARISCHES SCHMANKERL

hausgemachte Nudeln mit Kirschtomaten, Olivenöl und Knoblauch €14,00



HEURIGEN SCHMANKERL

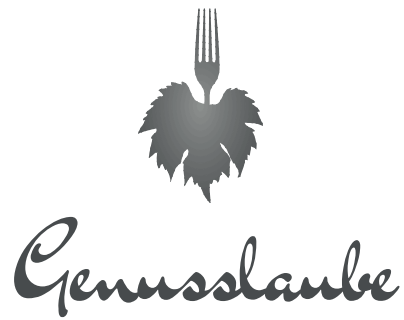
Grammelschmalzbrot	€ 4,00	Käsebrot	€ 6,00
Schinkenbrot	€ 6,00	Fleischbrot	€ 8,00

GEBÄCK UND EXTRAS

Brot je Scheibe	€ 0,80	Gebäck <small>glutenfrei</small>	€2,50
Gebäck	€ 1,90		

SÜSSER GENUSS

Schokomousse mit Früchten	€ 7,70
Apfelstrudel	€ 6,10
GeNUSSkipferl (hausgemachtes Plunderteigkipferl mit Walnuss-Haselnussfüllung)	€ 4,10



GENUSS FONDUE

KÄSE FONDUE:

Verschiedene Schweizer Käsesorten, eingelegtes Gemüse, Obst, getoastetes Weissbrot, Erdäpfeln

Preis pro Person: 28,00 € (ab 2 Personen)

FONDUE CHINOISE:

Consommé (doppelte Kraftsuppe) Rinderfilet und Beiried vom Bio Angus, verschiedene Dipsaucen, Erdäpfel, hausgemachtes Knoblauchbrot, Blattsalat

Preis pro Person: 38,00 € (ab 2 Personen)

FONDUE ROYAL:

Tomatenessenz mit Ingwer, Koriander und Zitronengras, Hühnerfleisch und Garnelen, Chilimayonnaise und Teriyakisauce, hausgemachtes Knoblauchbrot, Blattsalat

Preis pro Person: 38,00 € (ab 2 Personen)