



## 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
<b>GeNUSSkipferl</b> (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)