



# Saison - Schmankerl



## Aperitif

*„Erdbeer Sprizz“*

*Erdbeermus mit Prosecco und Soda*

EUR 6,50 / Glas

## Vorspeise

*Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel – Meerrettichcreme und Wildkräutersalat*

EUR 10,90

## Suppe

*Cremesuppe von frischen Pfifferlingen*

EUR 5,90

## Hauptgerichte

*Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel*

EUR 13,90

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Gurke, Apfel und Zwiebelringen, dazu neue Kartoffeln*

EUR 14,90

*Lamm-Medaillons unter der Kräuterkeruste mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*

EUR 24,50

### *Aus heimischer Jagd:*

*Rehrücken – Spieß mit gebratenen Pfifferlingen, Blaukraut und Kartoffelaltern*

EUR 26,50

*Wildragout mit Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli und gebratenen Semmelknödelscheiben*

EUR 18,50

## Dessert

*Limonen – Mascarponecreme mit frischen Beeren*

EUR 8,20

*„Käseteller“ - Variation verschiedener Käsesorten mit Feigensenf und Weintrauben*

EUR 10,90

## Weinempfehlung

### Weiß

*MAN – Warrekwind Sauvignon blanc  
Cape Coast, Südafrika*

0,25l EUR 7,50

### Rot

*Muri Gries Lagrein DOC  
Bozen, Südtirol*

0,25l EUR 7,50