



# Saison - Schmankerl



## Aperitif

„Birnen - Zimt Sprizz“

Birnenmousse mit Prosecco, Zimt und Soda

EUR 7,50 / Glas

## Vorspeise

Feldsalat mit getrüffeltem Kartoffeldressing, Speck und Croutons

EUR 10,90

## Suppe

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl

EUR 6,90

## Hauptgerichte

Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel

EUR 16,90

**Aus heimischer Jagd:**

Wildragout mit Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli und gebratenen Semmelknödelscheiben

EUR 23,50

Rehbraten in Cassissauce mit gebratenen Pilzen, Blaukraut und Schupfnudeln

EUR 24,90

## Dessert

Weihnachtliche Parfaitvariation  
(Lebkuchen, Christollen, Zimt) mit Zwetschgenröster

EUR 10,90

## Weinempfehlung

Weiß

Lugana 2023, Trebbiano - Scolari, Garda

0,25l EUR 7,50

Chardonnay 2022, Pojer e Sandri, Trentino

0,25l EUR 7,50

Rosé

Rosé 2023, Cabernet Sauvignon - Schindler, Pfalz

0,25l EUR 7,50