

 TAGESKARTE

KALBSHÜFTSTEAK AN EDELPILZRAGOUT

mit hausgemachten Spätzle | 22,90

Veal rump steak with mushroom ragout and homemade "Spätzle"

FEINES GULASCH VOM WEIDERIND

mit Kürbisspätzle | 21,50

Beef stew with pumpkin "Spätzle"

HIRSCHRÜCKENSTEAK AN HAGEBUTTENSAUCE

Rosenkohl und Maronen-Kartoffelpürree | 31,00

*Venison steak with rose-hip sauce brussels sprouts
and mashed potatoes with chestnuts*

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE

mit Apfelrotkraut und Rosmarinkartoffeln | 24,90

Goose leg with red cabbage and rosemary potatoes

BARBERIE-ENTENBRUST rosa gebraten

Rote Bete in Rotwein mariniert, Hokkaido-Chilipüree
und Kartoffelklößchen | 29,00*Dug breast, marinated beetroots, mashed pumpkin with chili
potato dumplings* UNSERE APERITIVEMPFEHLUNG**Prosecco DOC La Farra Rose****Kupferrot mit frischer Zitrusfrucht / trocken 0,1 | 7,20** UNSERE WEINEMPFEHLUNG**Scaia Bianca Garganega****Chardonnay Trevenezie IGT 2021****Exotische frische mit leichter Säure / trocken 0,2 | 7,20**