

KIRCHWEIHSOHNNTAG 20.10.2024

Unsere Tagesempfehlungen

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kartoffelstroh //

Bunter Herbstsalat //

mit gebackenem Kürbis, lauwarmen Ziegenkäse im Speckmantel und Kürbiskernöldressing

HAUPTSPEISEN

¼ Bauernente vom Grill // ½ Bauernente vom Grill
mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut

Zarte Gänsebrust - ausgelöst //

an einer Orangen-Thymiansauce, mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Zarte Entenbrust - ausgelöst //

an einer Rotweinsauce, dazu Kartoffelgratin und Speckrosenkohl

Kirchweihsteller aus Gänsekeule und Gänsebrust //

im Natursaft, dazu Semmelknödel und Rahmwirsing

Hirschgulasch vom Rotwild //

mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne

Gemüsecurry //

mit Basmatireis, gebackenem Kürbis und geröstetem Sesam

DESSERT & KUCHEN

Lauwarme Apfelkiachl mit Vanilleeis und Sahne //

1 Stück **Apfelstreuselkuchen** // 1 Stück **Bienenstich**

1 Kiachl //

