Unsere Tagesempfehlungen

MARTINI SONNTAG 08.11. - DURCHGEHEND 11:00 UHR – 19:00 UHR

GETRÄNKE

Apfel-Marillen-Schorle Gourmet Bergapfelsaft aus Südtriol von Familie Kohl // 5,50 €

Himbeer-Hibiskus Limo hausgemacht // 4,30 €

VORSPEISE

Maronencremesuppe mit geröstetem Speck & Croutons // 5,90 €

Rinderkraftbrühe mit einem hausgemachten Leberknödel // 5,90 €

HAUPTSPEISEN

Zarte Gäsenbrust - ausgelöst // 22,50 €

an einer Orangen-Thymiansauce, mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Martiniteller // 22,90 €

aus Gäsenkeule, -brust und Surbraten, dazu Semmelknödel und Bayerisch Kraut

Kross gebratene Bauernente // ¼ 20,90 € / ½ 29,90 €

mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Zarte Flugentenbrust - ausgelöst // 20,90 €

an einer Rotweinsauce, dazu Kartoffelknödel & hausgemachtes Apfelblaukraut

Surbraten – nach hauseigener Rezeptur // 15,90 €

an einer Dunkelbiersoße, dazu Semmelknödle und Speck-Krautsalat

Nudeltascherl mit einer Kürbisfüllung // 15,50 €

an einem Kräuterrahm, dazu buntes Herbstgemüse und Bergkäse

DESSERT

Lauwarmer Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis und Zimtsahne // 8,90 €

1 Stück Haustorte (Preiselbeer-Schokocreme) // 3,90 €

1 Stück Gewürzschnitte // 3,90 €