



Wir kochen Wild!



KNOBLAUCHCREMESUPPE

FRITTATENSUPPE

KÜRBISSUPPE trifft.....
WILDCREMESUPPE

Mariniertes **KÜRBISS-CARPACCIO**.
mit gerösteten Nußkernen

Geräucherte **ENTENBRUST**
auf Vogerlsalat mit Birnencutney





RAGOUT vom heimischen Wild
mit Spätzle und Kroketten

HIRSCHROULADE „Hubertus“
mit grünen Bohnen & Schupfnudeln

REHBRATEN mit feinem Gemüse
und Kürbisknödeln

DREIERLEI VOM WILD
gegrillt und rosa gebraten
Wildschwein, Hirschfilet und Rehschnitzel
mit herbstlichem Gemüse, Mandelbällchen
und gerösteten Steinpilzen

Rosa gebratene **HIRSCHMEDAILLIONS**
mit Speck-Kohlsprossen und Erdapferlgratin

BEILAGENTELLER
mit Wildsauce

ROTKRAUT



WIENER SCHNITZEL

vom Schwein o. Pute mit Erdäpfel, Reis, Gemüse und Salat

CORDON BLEU

vom Schwein o. Pute mit Erdäpfel, Reis, Gemüse und Salat

SCHMANKERLPFANNE

Gegrilltes Puten- und Schweinsfilet, Schnitzel, Mostkäse gebacken, Reis und Pommes

PATER FRANZ PFANDL

Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce, Kroketten, Spätzle und Gemüse

FORELLENFILET

auf Kürbisrisotto

OTT'S HERZBLATTSALAT

mit Knusper-, Gemüserolle, gegrilltem Huhn und Käse gebacken

LINGUINE

vegan
mit getrockneten Tomaten,
Rucola & Pinienkernen mit gemischtem Salat

GEMISCHTER SALAT

