

EMPFEHLUNGEN

KÜCHE Di-So von 17:30-20:30 Uhr (letzte Bestellung 10 Minuten vor Küchenschluss)

Für die Woche vom 23.11-28.11.21, solange der Vorrat reicht

„STEINPILZE“

STEINPILZ-GESCHNETZELTES | 16,90€

Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Steinpilzen in
Rahmsauce, dazu Kartoffel-Rösti

STEINPILZ-FLAMMKUCHEN | 13,00€

mit gebratenen Steinpilzen, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und hausgemachtem Pesto



STEINPILZ-TRÜFFEL-RAVIOLI 15,90€

Handgemacht, in Salbei-Walnuss-Butter und Parmigiano Reggiano



„SUPPEN“

KÜRBISCREMESUPPE | Vorspeise 6,90€ | Hauptgang 11,90€

mit Steyerischem Kern-Öl und gerösteten Kürbiskernen



MARONENCREMESUPPE | Vorspeise 6,90€ | Hauptgang 11,90€

mit Serrano-Crunch und getrüffelten Croutons

„WILD- UND KALB AUS DER REGION“

WILDEDELGULASCH | 19,90€

mit gebratenen Butterknöpfle (hausgemacht), Preiselbeeren & kleinem Beilagensalat

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL | 18,90€

in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren & Pommes & klassischer Garnitur

„GÄNSEZEIT“

OLDENBURGER FREILAND-GÄNSEKEULE | 20,90€

Sous-vide gegart, auf Maronen-Gänse-Jus, dazu Oma`s Kartoffelklöße und Finther Apfel-Rotkraut

WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE:

Côtes du Rhône trocken Cellier des Dauphins, Tulette/Frankreich 2018 0,2L 6,50€
Angenehme Pfeffer- und Beerennote, perfekt zu rotem Fleisch, Wild und Gans